

INTEMEVION



INTERMEVION

cultura e territorio

n. 11 (2005)

INTEMELION

n. 11 (2005)

cultura e territorio

Quaderno di studi dell'Accademia di cultura intemeliana

Direttore: Giuseppe Palmero

Comitato di redazione

Fausto Amalberti
Alessandro Carassale
Alessandro Giacobbe
Beatrice Palmero


Comitato scientifico


Mario Ascheri (Università degli Studi di Roma 3 - Università degli Studi di Siena)
Laura Balletto (Università degli Studi di Genova)
Fulvio Cervini (Soprintendenza per il Patrimonio Storico, Artistico e Demotico-antropologico del Piemonte)
Christiane Eluère (Direction de Musées de France L.R.M.F. - Paris)
Werner Forner (Università degli Studi di Siegen - Germania)
Sandro Littardi (pittore)
Philippe Pergola (Laboratoire d'Archéologie Médiévale Méditerranéenne, C.N.R.S., M.M.S.H, Aix-en-Provence)
Paolo Aldo Rossi (Università degli Studi di Genova)
Silvano Rodi (ispettore onorario del Ministero dei Beni Culturali)
Fiorenzo Toso (Università degli Studi di Udine)
Rita Zanolla (Cumpagnia d'i Ventemigliusi)

Segreteria del Comitato scientifico: Beatrice Palmero

Editing: Fausto Amalberti

Recapito postale: Via Ville 30 – 18039 Ventimiglia (IM) – tel. 0184356294

 <http://www.intemelion.masterweb.it>

 beapalmer@libero.it



Pubblicazione realizzata con il contributo della
“Cumpagnia d'i Ventemigliusi”

Alessandro Carassale

Note storiche sui vitigni intemeli

Qualsiasi studio della vitivinicoltura intemelia, condotto in modo scientifico, non può sottrarsi dall'obbligo di fermare l'attenzione sulla provenienza e la diffusione nell'area dei principali vitigni tuttora riconoscibili, alcuni autoctoni, nell'accezione più ampia del termine, altri d'importazione.

Il tema è stato superficialmente affrontato nella storiografia agraria ligustica a motivo con probabilità della presenza in entrambe le Riviere delle varietà più disparate, le cui varie denominazioni possono altresì risultare deformate dal dialetto locale rendendo ardua l'opera di ricerca, catalogazione e classificazione, e quindi spesso impossibile la distinzione in cultivars separate.

Nel desolante panorama scientifico contemporaneo, si segnalano unicamente esemplificativi passi contenuti nel prezioso ma ormai datato lavoro che Massimo Quaini ha dedicato alle trasformazioni verificatesi nella "nostra" agricoltura tra la fine del Medioevo e gli albori dell'epoca attuale; significativamente, è lo stesso autore poi ad affermare, senza tema di essere contraddetto, che « quello della viticoltura ligure rimane ancora un capitolo poco noto non solo nella storia agraria ligure, ma anche e soprattutto nella storia della vite e del vino in Europa »¹.

Non mancano tuttavia studi recenti che trattino della rinomanza dei nostrali vini medievali e dei rispettivi circuiti commerciali, dei problemi connessi con la debolezza dell'industria enologica locale in Età Moderna e dell'impatto delle diverse malattie parassitarie (oidio, peronospora, fillossera) verso la fine del XIX secolo, opere che co-

¹ M. QUAINI, *Per la storia del paesaggio agrario in Liguria*, Savona 1973, pp. 108 e 116-126.

stituiscono validi contributi all'ampelografia, seppur in maniera indiretta².

Questo scritto, che risulta organizzato secondo schede storiche dei vitigni intemeli, attinge da un lato alle fonti letterarie e corografiche disponibili anteriori all'attacco della fillossera, dall'altro ai manoscritti, ai saggi e bollettini ufficiali coevi o susseguenti all'infezione, nonché alle raccolte private o pubbliche di documenti³.

² Per lo studio dell'evoluzione della viticoltura ligure, testi fondamentali sono: G. AIRALDI, *Vini della Liguria nel secolo XV*, in «Atti dell'Accademia ligure di scienze e lettere», XXX (1973), pp. 410-412; G. ARCHETTI, «*Tempus vindemie*». *Per la storia delle vigne e del vino nell'Europa medievale*, Brescia 1998, pp. 107-110; L. BALLETO, *Vini tipici della Liguria tra Medioevo ed Età Moderna*, in «Quaderni della rivista di storia dell'agricoltura», I (1989), pp. 107-128; L. BULFERETTI, C. COSTANTINI, *Industria e commercio in Liguria nell'età del Risorgimento*, Milano 1966; G. FELLONI, *Popolazione e sviluppo economico della Liguria nel secolo XIX*, Torino 1961, pp. 10-17; E. GRENDI, *Introduzione alla storia moderna della Repubblica di Genova*, Genova 1976; P. RAIMONDI, *Vini di Liguria*, Genova 1976. Sulla storia dell'industria enologica nel Levante ligure, vedi: L. BALLETO, *Commercio interno e navigazione di cabotaggio in Liguria nel Basso Medioevo*, in *Mercanti e consumi. Organizzazione e qualificazione del commercio in Italia dal XII al XX secolo*, Bologna 1986, pp. 264-266; A. CASAVECCHIA, E. SALVATORI, *Vino, contadini, mercanti. Il libro di conti di un viticoltore riomaggiorese del Settecento*, Sarzana 1997; *Vini e vigneti delle Cinque Terre*, a cura di P.E. FAGGIONI, Genova 1984; G.P. GASPARINI, *Le Cinque Terre e la Vernaccia: un esempio di sviluppo agricolo medievale*, in «Rivista di storia dell'agricoltura», 32/2 (1992), pp. 113-141. Sul Ponente: L. BALLETO, *Il vino a Ventimiglia alla metà del Duecento*, in *Studi in memoria di Federigo Melis*, I, Napoli 1978, pp. 445-458; A. CARASSALE, *L'Ambrosia degli Dei. Il Moscchetto di Taggia. Alle radici della vitivinicoltura ligure*, Arma di Taggia 2002; ID., *Il Rossese di Dolceacqua. Il vino, il territorio di produzione, la storia*, Arma di Taggia 2004; B. DURANTE, M. DE APOLLONIA, *Evoluzione della viticoltura e dell'attività vinicola nell'Imperiese, in particolare nella Valle Crosa*, in «Riviera dei Fiori», XXXV/1-2 (1981); B. PALMERO, *I Doria di Dolceacqua e la Valle Nervia. Il radicamento territoriale di un'antica signoria (1550-1715)*, in «Intemelion», 9-10 (2003-2004), pp. 111-146. Sul traffico vinicolo sia d'importazione sia d'esportazione: E. BASSO, *I Genovesi e il commercio del vino nel tardo Medioevo*, I, in *La vite e il vino. Storia e diritto (secc. XI-XIX)*, convegno di studi (Alghero, 28-31 ottobre 1998), a cura di M. DA PASSANO, A. MATTONE, F. MELE, P. SIMBULA, Roma 2000, pp. 439-452; P. MASSA PIERGIOVANNI, *Approvvigionamento e distribuzione controllata del vino: alcuni esempi nella Liguria dell'Età Moderna*, in *La vite e il vino cit.*, pp. 501-529; G. REBORA, *Importazioni e consumi di vino a Genova in Età Moderna*, in *Vigne e vini nel Piemonte moderno*, a cura di R. COMBA, Cuneo 1992, pp. 481-490.

³ Questo contributo è parte di un più ampio lavoro sul Ponente ligure, organizzato secondo schede storico-ampelografiche, realizzato in collaborazione con l'enologo Mauro Feola e lo storico Alessandro Giacobbe.

Nel primo caso, fra le tante descrizioni generiche e soggettive proprie della trattatistica sette-ottocentesca, spiccano testi di divulgazione scientifica nei quali si elencano, in modo peraltro approssimativo, i caratteri distintivi delle singole varietà e le caratteristiche sensoriali del vino da esse ricavato⁴. Nel secondo caso, il più serio e competente approccio all'enologia determina la schedatura delle cultivars e fornisce informazioni ed elementi accertati e verificati che possono formare oggetto di ricerche come la presente, rendendo possibile finalmente un'ampia e organica disamina della sorprendente disponibilità di specie coltivate nell'estremo lembo del Ponente⁵.

⁴ Segnalo, in particolare, per la Riviera di Ponente, vari passi in G. ACERBI, *Delle viti italiane ossia materiali per servire alla classificazione, monografia e sinonimia preceduti dal tentativo di una classificazione delle viti*, Milano 1825; M.D. BIANCHI, *Fonti giuridiche del castello di Diano e gli scritti inediti di Agostino Bianchi sotto ispettore delle foreste per il dipartimento di Montenotte durante il periodo napoleonico*, Diano Marina 1980; G. CHABROL DE VOLCIC, *Statistique des provinces de Savone, d'Onelle, d'Acqui et de partie de la province de Mondovì, formant l'ancien Département de Montenotte*, Parigi 1824; G. GALLESIO, *Pomona italiana ossia trattato degli alberi fruttiferi*, Pisa 1817.

⁵ Vedi: Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio, «Bollettino ampelografico», XV (1881); i saggi contenuti in «La Liguria agricola», I (1870), e «L'agricoltura ligure», II (1902), III (1903), VIII (1908), IX (1909); Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio, *Notizie e studi intorno ai vini ed alle uve d'Italia*, Direzione generale dell'agricoltura, Roma 1896, p. 844; Ministero dell'Economia Nazionale, *Notizie e studi sui vini italiani*, Direzione generale dell'agricoltura, Roma 1923, pp. 125-131. Tra i lavori, rimando a: A. BERTANI, *Relazione sulla ottava Circostrizione (Province di Porto Maurizio, Genova e Massa Carrara)*, in *Atti della Giunta per l'Inchiesta Agraria*, X, Roma 1883, pp. 319-321, 377-386; M. CALVINO, *L'agricoltura nel territorio di Sanremo*, Firenze 1900; segnalo inoltre gli scritti del celebre agronomo conservati in Sezione Archivio di Stato di Sanremo (S.A.S.S.R.), *Comune di Coldirodi*, sc. 86/572 bis; G. CAPPI, *La viticoltura e la vinificazione nelle tre Province della Liguria*, Milano 1887; G. DALMASSO, G. DELL'OLIO, *Vitigni ad uve da vino per i futuri impianti della Liguria*, in *Atti dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino*, XVI, Treviso 1965, pp. 21-55; G. DI ROVASENDA, *Saggio di una ampelografia universale*, Torino 1887; G. FASOLA, *I problemi dell'agricoltura imperiese con particolare riguardo all'olivicoltura*, in *Alcuni problemi economico-agrari della Riviera ligure*, Atti della XVII riunione scientifica della Società Italiana di Economia, Demografia e Statistica, Sanremo, 2-5 ottobre 1958, pp. 33-39; F. MAZZOLI, *La Liguria nel bicchiere*, Savona 1979; G.B. TIROCCO, *Corrispondenza da Taggia, 18 ottobre 1888*, in «Bollettino della Società Generale dei Viticoltori Italiani», III/1 (1888), p. 541. Fonte preziosa sono inoltre i libretti manoscritti conservati presso l'Archivio di Stato di Imperia (A.S.I.), *U.T.E., commissioni censuarie*, f. 110, 111 e 114.

DIZIONARIO DEI VITIGNI INTEMELI*

1. - *Aramon N*

Sinonimi: Aramùn, Ramùn, Ramon, Aromon.

Storia: già nel 1908, barbatelle di viti americane innestate con l'Aramon sono in vendita presso il Consorzio Agrario Cooperativo della Provincia di Porto Maurizio e Circondario di Albenga, con sede centrale in Oneglia («L'agricoltura ligure», VIII, 1908, n. 146). Il Ramon viene citato da G. Dalmasso e G. Dell'Olio (cit., p. 30) come vitigno tra i più diffusi in Provincia di Imperia. F. Mazzoli (cit., p. 26) afferma di averne trovato a Camporosso (IM) e Toirano (SV).

2. - *Avarena N*

Sinonimi: Avarengo, Avarengo di Piemonte.

Storia: originario del Piemonte, le prime notizie di questo vitigno nell'Imperiese (non segnalato nel Savonese) risalgono alla seconda metà dell'Ottocento. Viene infatti citato sia da G. Cappi (cit., p. 139), sia da A. Bertani (cit., p. 320), sia in «Bollettino ampelografico», *Circondario di Porto Maurizio* (cit., *ad vocem*); il secondo tuttavia lo registra come varietà a frutto bianco. La sua presenza è attestata ad Apricale nel 1870 («La Liguria Agricola», I, 1870, n. 10).

3. - *Barbarossa R*

Sinonimi: Barbarossa Piemontese, Barbarossa Toscana, Verduna, "Rusceu".

Storia: il nome indica vitigni anche molto diversi tra loro, presenti nel Ponente ligure da più di due secoli: compare infatti tra quelli censiti da G. Chabrol (cit., II, p. 194) e da G. Gallesio (cit., *uva barbarossa*) nella prima metà dell'Ottocento e da G. Di Rovasenda (cit., *ad vocem*) che ne sottolinea la diffusione nel Savonese e nel Finalese. Nel «Bollettino ampelografico», *Circondario di Porto Maurizio* (cit., *ad vocem*) troviamo una descrizione della varietà: «uva a grappoli grossi ed acini fitti, pregiata per la quantità del vino che somministra; è però soggetta al marciume ed è fallace. Coltivasi in piccola quantità ne' Comuni di S. Lazzaro Reale e di Pornassio». A. Bertani (cit., p. 320) e G. Cappi (cit., p. 139) confermano la sua diffusione nelle zone interne del Savonese e nel Circondario di Porto Maurizio, altri in quello di Sanremo («La Liguria Agricola», I, 1870, n. 10), mentre G. B. Tirocco (cit., p. 541) ne sottolinea la qualità ed il ruolo nella vitivinicoltura della Valle Argentina. Fra Otto e Novecento l'importanza della Barbarossa nell'enologia imperiese è ribadita in *Notizie e studi intorno ai vini ed alle uve d'Italia* (cit., p. 844), da M. Calvino (S.A.S.S.R.,

* Per rendere agevole e leggera la lettura del dizionario, accanto agli autori, in parentesi, è indicato solo il numero di pagina dell'opera da cui è tratta l'informazione; per l'elenco dei testi rimando alle note a piè di pagina della premessa.

cit.) e dai compilatori del trattato *Notizie e studi sui vini italiani* (cit., p. 125). Non mancano testimonianze documentarie che ne attestino la presenza in epoca coeva in alcuni Comuni intemelì, in particolare a Castelvittorio, nonché a Ceriana, Castellaro e Molini di Triora (A.S.I., *U.T.E., commissioni censuarie*, f. 110). Nel Secondo dopoguerra annotano la varietà sia l'Ispettorato Agrario Provinciale di Savona (1953), sia G. Dalmasso e G. Dell'Olio (cit., p. 34), sia F. Mazzoli (cit., pp. 31-32), che trova alcuni esemplari a Ventimiglia e Pornassio (IM), nonché a Toirano, Tovo San Giacomo, Bardino, Pietra Ligure, Carbuta di Calice Ligure (SV).

4. - *Bonarda N*

Sinonimi: Bonarda Piemontese, Bonarda del Monferrato, Bonarda dell'Astigiano.

Storia: varietà a frutto nero tipica del Piemonte, la Bonarda è già presente nell'estremo Ponente ligure alla fine dell'Ottocento, in particolare a Bussana («La Liguria Agricola», I, 1870, n. 10); anche G. Cappi (cit., p. 159) la trova diffusa nel Circondario di Sanremo, così come A. Bertani (cit., p. 320). G. Dalmasso e G. Dell'Olio (cit., p. 46) individuano il vitigno solo nel Savonese e nel Genovesato.

5. - *Bosco B*

Sinonimi: Uva Bosco, Bosco Bianco del Genovesato, Bosco Bianco, Madea, Bosco Bianco di Savona.

Storia: vitigno di incerta origine, coltivato soprattutto nella Riviera di Levante dove ha sostituito in epoca fillosserica antiche varietà quali il Razzese o Rossese Bianco. Negli anni '60 del secolo scorso era coltivato in quantità non superiore al 10% nei vigneti savonesi; dato confermato da G. Dalmasso e G. Dell'Olio (cit., p. 34). A Toirano (SV), il vino ricavato da quest'uva prende il nome di "Vin da verna", in quanto il vitigno viene coltivato prevalentemente vicino agli ontani, pianta che nel dialetto locale è detta appunto "verna" (F. Mazzoli, cit., pp. 36-37). Attualmente la sua coltivazione è autorizzata in Provincia di Imperia.

6. - *Brachetto N*

Sinonimi: Brachetto Piemontese, Borgogna, Lombardò.

Storia: alla fine dell'Ottocento, G. Di Rovasenda (cit., *ad vocem*) rileva due tipi distinti di Brachetto: quello del Piemonte, a sapore aromatico, e quello di Nizza marittima, a sapore semplice (G. Gallesio, cit., *uva brachetto*, chiama il secondo *vitis vinifera niceanensis*, uva gentile impiegata per fare un vino liquore). P. Demarca e C. Leardi, nella loro *Ampelografia della Provincia di Alessandria* (Torino, 1875, p. 89) affermano che il vitigno è stato anticamente importato in Piemonte proprio dal Nizzardo, ma non escludono la possibilità di due varietà differenti. Altri storici, più semplicemente, credono che il Brachetto sia originario del Basso Piemonte, in particolare dell'area astigiana-alessandrina, e si diffonda nell'Imperiese e nel Savonese a partire dalla seconda metà dell'Ottocento. A. Bertani (cit., p. 320) indica la sua presenza nell'area e descrive la varietà coltivata nell'Albenganese e il vino che se ne ricava: essa

è «la più diffusa e conosciuta nel circondario, sia perché dà il più abbondante prodotto in ogni qualità di terreno, in rapporto sempre alle altre, sia perché somministra eccellente vino, il quale gode già stima in commercio, sopra ogni altro, sia perché essere tal vino fornito dei necessari elementi alcolici e zuccherini da resistere anche a lunghi viaggi di mare in caso d'esportazione». G. Cappi (cit., p. 113) conferma il dato, trovandolo nei vigneti di Albenga, Pietra Ligure e Finale, mentre G. B. Tirocco (cit., p. 541), lo include nell'elenco dei principali vitigni coltivati in Valle Argentina (IM). Confermano la sua diffusione nel lembo occidentale di Liguria sia i rilievi in *Notizie e studi intorno ai vini ed alle uve d'Italia* (cit., p. 844), sia G. Dalmasso e G. Dell'Olio (cit., p. 46). F. Mazzoli (cit., pp. 37-38) trova degli esemplari di Brachetto a Cisano sul Neva e Toirano (SV), dove prende il soprannome di "Lombardò".

7. - *Cabernet Sauvignon N*

Sinonimi: Cabernet piccolo.

Storia: originario del sud-ovest della Francia, del Bordolese. Un Cabernet, la cui citazione non è del tutto illuminante, è presente nell'Imperiese all'inizio del Novecento (vedi: «L'agricoltura ligure», IX, 1909, n. 170). Oggi, trova qui una buona diffusione.

8. - *Carabacella B*

Sinonimi: Scarabasella, Scarabacella, Carabassella.

Storia: vitigno diffuso nel Circondario di Sanremo alla fine dell'Ottocento (è coltivato a Bussana nel 1870; vedi: «La Liguria Agricola», I, 1870, n. 10, dove si legge che tale uva presenta «acini allungati, più radi, di colore più verde, e sapore più dolce»), in particolare le sue uve, dice G. Cappi (cit., p. 160), sono il costituente principale dei vini dei centri di Collabassa e Perinaldo. Nel 1912, la sua presenza è attestata a Dolcedo (A.S.I., *U.T.E., commissioni censuarie*, f. 110). F. Mazzoli (cit., p. 104) ne trova ancora degli esemplari nell'area sanremese-taggesi.

9. - *Cinsault N*

Sinonimi: -

Storia: uva da tavola, da tempo presente sia nell'Imperiese («L'agricoltura ligure», VIII, 1908, n. 161), sia nel Savonese, in particolare ad Albenga, dove viene soprannominata "Sinseur" (F. Mazzoli, cit., pp. 49-50). Entra nell'uvaggio del Bellet di Nizza.

10. - *Claretta di Nizza B*

Sinonimi: Pignola Bianca, Caviorna, Zuarda, "Uva di Noli", Clairette.

Storia: questa varietà francese vanta quasi due secoli di storia in Liguria. «I Savonesi la distinguono con il nome di Caviorna, ed è una delle uve che entrano nella composizione dei famosi vini di Albisola e di quelli di Legino che hanno ispirato così felicemente il nostro Chiabrera. In Finale dove è stata introdotta da tempo antichissimo,

vi riceve il nome di Pignola Bianca e lo conserva in molti altri luoghi del litorale. Il vino è bianco, sciolto e secco, ma leggero e di poco corpo: unita al mosto delle uve nere concorre a darvi l'asciutto e ne corregge l'asprezza e la densità» (G. Gallesio, cit., *uva claretta di Nizza*). Come Pignola Bianca è registrata nel «Bollettino ampelografico», *Circondario di Porto Maurizio* (cit., *ad vocem*): essa è «di antica importazione. Pregevole per qualità e quantità di prodotto; costituisce un vino generoso che, invecchiando, acquista in bontà. Coltivasi a Borgo Sant'Agata, Rezzo, Chiusanico» (viene coltivata anche a Camporosso; vedi: «La Liguria Agricola», I, 1870, n. 10). La citano con tale denominazione anche A. Bertani (cit., p. 320) e G. Cappi (cit., p. 139). La sua precoce presenza in Provincia di Imperia è confermata all'inizio del Novecento (*Notizie e studi sui vini italiani*, cit., p. 125), così come la diffusione nel Savonese, in particolare ad Albisola, Finale e Cisano sul Neva (F. Mazzoli, cit., p. 43).

11. - *Coisseau B*

Sinonimi: Quassu.

Storia: è citato solo nell'opera di F. Mazzoli (cit., p. 50), che dice di averlo visto a San Biagio e Soldano, nell'area intemelica.

12. - *Croetto N*

Sinonimi: Crovetto, Crovetton, Croetton, Pissetto, Crovino, Crovin (incerti: Trinchera di Nizza e Lambrusca di Alessandria).

Storia: viene considerato uno dei migliori vitigni liguri da G. Gallesio (cit., *uva crovino*), che lo registra come Crovino o Trinchera di Nizza. Nel «Bollettino ampelografico», *Circondario di Porto Maurizio* (cit., *ad vocem*) si legge: «di antica importazione. Ne esistono due qualità, l'una ad acini grossi, l'altra ad acini piccoli. In qualche luogo, è ritenuto il più pregiato per qualità e quantità; fornisce vino generoso, e si avvicina per carattere alla Salerno nera. Coltivasi in poca quantità in Oneglia, Borgo Sant'Agata». Citato con la denominazione Croetto anche da A. Bertani (cit., p. 320), G. Cappi (cit., pp. 113 e 139), il quale ne sottolinea la diffusione sia nell'Imperiese sia nel Savonese (in particolare ad Alassio, Albenga, Loano e Pietra Ligure) e trova pure una Crovina a frutto bianco a Chiusavecchia, e M. Calvino (S.A.S.S.R., cit.). In *Notizie e studi sui vini italiani* (cit., p. 125) compare il sinonimo Pissetto, mentre come Croetto si trova sia nell'elenco di G. Dalmasso e G. Dell'Olio (cit., pp. 30-34), i quali ne rilevano una diffusa presenza nella media Val d'Arroschia e sul versante tirrenico albenganese, sia nello studio di F. Mazzoli (cit., p. 52), che individua il vitigno a Perinaldo (IM), Andora, Albisola Superiore, Celle Ligure, Orco Feglino, Stella e Varazze (SV).

13. - *Fraiese B*

Sinonimi: -

Storia: varietà coltivata a Ventimiglia (IM), secondo F. Mazzoli (cit., p. 60).

14. - *Granaccia N*

Sinonimi: Grenache, Alicante, Guarnaccia, Tinta, Tintoria, Tinteur, Granaccio, Cannonau, Uva di Spagna, Roussillon, Carignan Rouse, Aragonais, Giacheo.

Storia: introdotta in Italia dalla Spagna forse già nel tardo Medioevo, la sua coltivazione è attestata nell'Imperiese sia nell'opera di G. Cappi (cit., p. 139), il quale tuttavia la cita come varietà a frutto bianco (lo stesso fanno gli studiosi in «Bollettino ampelografico», *Circondario di Porto Maurizio*, cit., *ad vocem*), sia in *Notizie e studi intorno ai vini ed alle uve d'Italia* (cit., p. 844). G. Dalmaso e G. Dell'Olio (cit., p. 51), individuano il vitigno solo nel Savonese. F. Mazzoli (cit., pp. 65-66) ne trova degli esemplari a Diano Castello e San Biagio della Cima (IM), e sottolinea la diffusione della varietà nell'Albenganese-Savonese, soprattutto a Casanova Lerrone, Toirano, Ortovero, Quiliano, Albisola e Varazze. Oggi il vitigno Granaccia o Alicante è autorizzato in Provincia di Savona.

15. - *Isabella R*

Sinonimi: Fragolino, Merella.

Storia: uva da tavola presente nell'Imperiese da oltre un secolo: vedi G. Cappi (cit., p. 139) e il «Bollettino ampelografico», *Circondario di Porto Maurizio* (cit., *ad vocem*); F. Mazzoli (cit., p. 60) non manca di segnalare la presenza nel Savonese, in particolare ad Albisola Superiore.

16. - *Malaga B*

Sinonimi: -

Storia: il nome tradisce l'origine iberica di questo vitigno, di cui tuttavia non conosciamo l'epoca di importazione nella Riviera di Ponente; presente sia nell'Imperiese che nel Savonese (F. Mazzoli, cit., p. 71).

17. - *Massarda B*

Sinonimi: Massaira, Mortolese, Tabacca Bianca.

Storia: la Massarda è uno dei vitigni maggiormente diffusi nell'Imperiese tra la fine dell'Ottocento e la prima metà del Novecento (in particolare a Sanremo; vedi: «La Liguria Agricola», I, 1870, n. 10). Nel «Bollettino ampelografico», *Circondario di Porto Maurizio* (cit., *ad vocem*) si legge: «di antica importazione. Poco diffuso (?), ama posizioni elevate e costantemente soleggiate, nei luoghi bassi non viene mai a perfetta maturità. Produce discretamente. Dà vino generoso e facile a conservarsi. Uva serbevole perché avente buccia resistente e coriacea: coltivato in Porto Maurizio, Oneglia, Poggi». Citato sia nell'opera di G. Cappi (cit., p. 139), che lo trova a Diano Castello, sia nella *Relazione* di A. Bertani (cit., p. 320), sia in *Notizie e studi intorno ai vini ed alle uve d'Italia* (cit., p. 844); M. Calvino (S.A.S.S.R., cit.) non manca di tessere le lodi della Massarda per la sua resistenza all'infezione parassitaria.

In «L'agricoltura ligure», III, 1903, n. 35, si legge infatti: «le massarde, uniche viti superstiti all'invasione fillosserica e che a causa della loro forza di resistenza sono adoperate con ottimo successo alla ricostruzione dei vigneti fillosserati». Nei primi due decenni del Novecento è coltivato particolarmente nell'area intemelia, nei centri di Dolceacqua e Apricale (A.S.I., *U.T.E., commissione censuarie*, f. 110), di Vallebona e Ventimiglia (*Ibidem*, f. 111), nonché di Cipressa e Pompeiana (*Ibidem*, f. 110). Confermano il ruolo del vitigno nell'enologia locale sia G. Dalmasso e G. Dell'Olio (cit., p. 52), sia F. Mazzoli (cit., p. 72).

18. - *Moscatello di Taggia B*

Sinonimi: Moscato Bianco.

Storia: vitigno diffuso in epoca medievale-rinascimentale in tutto l'estremo Ponente ligure, da esso si ricavava un vino dolce e liquoroso che riforniva le cantine del papa, della nobiltà romana e genovese, e i mercati del Nord Europa. Centri d'elezione del Moscatello erano Ventimiglia, Dolceacqua, Porto Maurizio, dove tale varietà figura già negli statuti del 1405, Sanremo, Bussana, e naturalmente Taggia, per lungo tempo il più importante centro viticolo ligure. Sono molti nel corso dei secoli i rilievi sull'enologia taggese e le valutazioni sulla qualità del vino: nel Cinquecento, Sante Lancerio, bottigliere di papa Paolo III, afferma che questo vino «viene dall'alma Roma da più province, e per mare e per terra, ma il meglio è quello che viene dalla Riviera di Genova da una villa nomata Taglia, e quelli non hanno del cotto come quelli di Sicilia e di Montefiascone. A volere conoscere la loro perfetta bontà, bisogna non sia di colore acceso, ma di colore dorato, non fumoso e troppo dolce, ma amabile, et abbia del cotognino e non sia agrestino». Ripetono sostanzialmente le parole del Lancerio valenti studiosi in epoche successive, tuttavia, nonostante la palese rinomanza, neanche dalla letteratura erudita o corografica più vicina a noi risultano evidenti i caratteri ampelografici del vitigno. G.B. Tirocco (*La moscatella bianca di Bussana*, in «La Liguria agricola», 15/04/1892) dice semplicemente, verso la fine dell'Ottocento, che «è l'uva più aromatica che si conosca». Il Moscatello conclude la sua gloriosa storia proprio in questo secolo per l'attacco mortale di due parassiti: la peronospora e la fillossera. Nel «Bollettino ampelografico», *Circondario di Porto Maurizio* (cit.) si legge alla voce Moscatella o Moscato Bianco: «uva eccellente per vini da dessert. La sua coltivazione, in epoche lontane, piuttosto estesa in questa regione, si è molto ridotta forse perché troppo fallace, e perché, essendo di precoce maturazione, è attaccata dagli insetti» (figura ancora tra i vitigni imperiesi, nonché tra quelli savonesi, in *Notizie e studi intorno ai vini ed alle vve d'Italia*, cit., p. 844). Il vitigno, oggi ridotto a pochi rari esemplari, trova posto ormai nel lungo elenco di varietà minori che contraddistinguono i vigneti dell'estremo Ponente.

19. - *Negrone N*

Sinonimi: Negrà, Negrin, Negrin, Tettavacca, Negrone.

Storia: varietà diffusa nell'Imperiese verso la fine dell'Ottocento (nel «Bollettino ampelografico», *Circondario di Porto Maurizio*, cit., *ad vocem*, si legge di un Negrin

coltivato a Poggi, Caramagna Ligure e Piani); compare infatti nell'elenco dei vitigni fornito da G. Cappi (cit., pp. 112 e 139; alcuni esemplari sono a Dolcedo, Sanremo e nell'Albenganese), da A. Bertani (cit., p. 320), in *Notizie e studi intorno ai vini ed alle uve d'Italia* (cit., p. 844; un Negrone è presente nei Circondari di Albenga e Savona), nonché in *Notizie e studi sui vini italiani* (cit., p. 125). Non sono attendibili i sinonimi Avarena, Crovina e Corbina citati in «La Liguria Agricola», I, 1870, n. 10; più probabile la denominazione di uva bruna che viene coltivata a Dolceacqua e Apricale (IM) all'inizio del Novecento (A.S.I., *U.T.E., commissioni censuarie*, f. 110); è forse un sinonimo quel Neirano che l'Ispettorato Agrario Provinciale di Savona cita tra i più diffusi sul versante padano; F. Mazzoli (cit., pp. 79-80) non manca di segnalare un Negrà o Negrun ad Albisola Superiore e Toirano (SV).

20. - Ormeasco N

Sinonimi: Dolcetto, Dolcetto Piemontese, Uva d'Acqui, Uva del Monferrato, Bignona, Dolsin, Dosset.

Storia: tipico del Piemonte, in particolare del Monferrato, si dice che il vitigno Dolcetto, poi denominato localmente Ormeasco, venne introdotto d'autorità a Pornassio (IM) nel 1303 con un editto del podestà, Marchese di Clavesana. Citato da G. Gallesio (cit., *uva dolcetto*) con il nome di Ormeasco e da A. Bianchi all'inizio dell'Ottocento come uno dei migliori tra quelli diffusi nell'Imperiese, nel «Bollettino ampelografico», *Circondario di Porto Maurizio* (cit., *ad vocem*) si legge: «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; somministra vino da pasto migliore della precedente. Molto coltivata in Cosio, Pieve di Teco, Rezzo, Armo, Moano, Pornassio, Aquila d'Arroschia, Chiusanico, meno in Oneglia, Porto Maurizio, Carpasio e Villa Faraldi». A. Bertani (cit., p. 320) e G. Cappi (cit., p. 139) confermano la sua diffusione in Provincia e nei centri succitati (citato anche in «La Liguria Agricola», I, 1870, n. 10); G. B. Tirocco (cit., p. 541) ne sottolinea l'importanza in Valle Argentina. Lo stesso Cappi e i compilatori di *Notizie e studi intorno ai vini ed alle uve d'Italia* (cit., p. 844) non mancano di segnalarne una significativa presenza nell'Albenganese-Savonese (in particolare ad Albenga, Pietra Ligure, Loano e Finale). Viene censita tra le migliori varietà coltivate nell'interno sia da M. Calvino (S.A.S.S.R., cit.), sia in *Notizie e studi sui vini italiani* (cit., p. 125); alcuni esemplari sono anche a Castellaro (A.S.I., *U.T.E., commissioni censuarie*, f. 110). L'Ispettorato Agrario Compartimentale per la Liguria, nel 1953, e G. Fasola (cit., p. 37) rilevano la presenza dell'uva ormeasca soprattutto a Pornassio, Pieve di Teco, Cosio, Triora e Baiardo e il ruolo nell'enologia imperiese: nella ripartizione dei vitigni in Provincia, esso viene impiegato per il 35% (si producono 50.000 q.li d'uva). Dato ribadito da G. Dalmasso e G. Dell'Olio (cit., p. 31). Intorno alla metà del secolo scorso, il Dolcetto occupa l'85% della superficie vitata del versante padano savonese (il 20% del totale provinciale). Oggi il vitigno è raccomandato in Provincia di Imperia, autorizzato in quello di Savona.

21. - *Pigato B*

Sinonimi: Pigà.

Storia: le prime attestazioni della presenza in Liguria del Pigato, un tempo non distinguibile dal Vermentino nei giudizi degli agronomi, risalgono all'Ottocento. Pur considerato tra le migliori uve bianche, infatti, A. Bertani (cit., p. 322) dice che è «chiamato Vermentino a Loano, Pietra Ligure e Finale». Secondo il «Bollettino ampelografico», *Circondario di Porto Maurizio* (cit., *ad vocem*) è coltivato prevalentemente a Pieve di Teco (IM), dato confermato dai rilievi di G. Cappi (cit., p. 139), che ricorda i suddetti centri d'elezione nel Savonese. Compare nell'elenco dei vitigni imperiesi pubblicato in *Notizie e studi sui vini italiani* (cit., p. 125), ma è a partire dal Secondo dopoguerra che tale varietà incontra il favore dei coltivatori; viene censita tra le migliori in un saggio di G. Fasola (cit., p. 37) sui problemi dell'agricoltura locale, da R. Carlone (*pigato*, in *Principali vitigni da vino coltivati in Italia*, III/52, Treviso 1963), nonché da G. Dalmaso e G. Dell'Olio nel loro prezioso lavoro (cit., p. 31): le sue uve sono il costituente principale dei vini di Ranzo, Aquila e Borghetto d'Arroschia, Imperia e Ventimiglia (IM), inoltre il vitigno trova larga diffusione (non meno del 20%) nei filari dell'Albenganese e in alcune zone del Savonese (la superficie coltivata in questa provincia è di circa 350 ettari con una resa media di 35.000 q.li d'uva). Attualmente ne è raccomandato l'impianto in tutta la Riviera di Ponente.

22. - *Pignorina B*

Sinonimi: -

Storia: compare solo nella *Relazione* di A. Bertani (cit., p. 320) tra i vitigni imperiesi.

23. - *Pinot Bianco B*

Sinonimi: Pinot verde.

Storia: abbastanza diffuso nell'area intemelica tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento; rilevano la sua presenza sia G. Cappi (cit., p. 159), sia altri studiosi in *Notizie e studi sui vini italiani* (cit., p. 125). Per quanto riguarda l'area savonese, lo stesso Cappi (cit., p. 112) cita un vitigno denominato "Franc-Pinot" (?), mentre un Pinot Bianco figura in *Notizie e studi intorno ai vini ed alle uve d'Italia* (cit., p. 844).

24. - *Quagliano N*

Sinonimi: Callion nero.

Storia: coltivato a Molini di Triora nel 1913 (A.S.I., *U.T.E., commissioni censuarie*, f. 110). Di origine piemontese, a Mentone prende il nome di Callion nero.

25. - *Rollo B*

Sinonimi: Rollo Genovese, Rollo Bianco, Rolle, Rolla, Poterco, Rolle Blanc, Rollè, Rôle, Rollu, Busun, Verlantin (incerto).

Storia: tipico della Liguria ed in particolare del Genovesato e della Riviera di Ponente, ma di origine incerta. G. Galesio (cit., *uva vermentino*) lo identifica con il Vermentino, il quale « è ancora al presente un'uva tutta genovese. Dalla parte occidentale di questa regione essa non è andata al di là della Provenza, ed io non l'ho potuta vedere che a Nizza sotto il nome di Role ed in Antibio sotto quello di Verlantin ». I rilevatori in « Bollettino ampelografico », *Circondario di Porto Maurizio* (cit., *ad vocem*) e G. Cappi (cit., pp. 139 e 175) ne sottolineano la diffusione sia nel Circondario di Porto Maurizio, sia in quello di Sanremo dove trova in Ceriana un centro d'elezione. G. Dalmasso e G. Dell'Olio (cit., p. 36) la registrano nel loro elenco di vitigni liguri, relativamente alla sola Provincia savonese. F. Mazzoli (cit., p. 96) conferma il dato.

26. - *Rossese B*

Sinonimi: Rocesio di Taggia, Razzese, Razzese dei Toscani, Rossese, Roxeise.

Storia: la presenza in Liguria di vari tipi di Rossese a frutto bianco o colorato rende intricata l'indagine. La varietà è coltivata con il nome di Razzese o Rossese prevalentemente nella Riviera di Levante sino al XIX secolo: da esso si ricavavano vini di pregio esportati presso le corti mediterranee e del Nord Europa. Un Rocesio a frutto bianco era coltivato anche a Taggia tra Quattro e Seicento, ma poche sono le notizie e le fonti documentarie per compilare una seppur parziale scheda ampelografica. G. Chabrol (cit., II, p. 194), durante il periodo napoleonico cita, tra i vitigni rivieraschi più produttivi, un Rossese il cui frutto è la base di un ottimo vino. La successiva distinzione tra questo vitigno e il "Pisano", con molta probabilità altra denominazione del Rossese di Albenga, non è osservazione del tutto illuminante, dal momento che non precisa i caratteri ampelografici delle due varietà, la prima, forse, a bacca bianca (simile quindi a quella rintracciabile nel Levante e al Rocesio imperiese), la seconda a bacca nera. Spiega tale differenziazione il Galesio (cit., *uva rossese*), il quale segnala la presenza antica di un Rossese bianco nel Levante ligure e soprattutto nel Savonese (Albisola, Legino, Finale), ben distinto dal "Pisano" nero, e ne rivela le caratteristiche: « il Rossese è la vite classica della Liguria orientale: è un vitigno vigoroso che produce bene in qualunque modo si tenga. Ha i tralci di color di marrone, divisi in nodi spessi e rilevati, le foglie piccole, leggermente lacinate in tutto il loro giro, bianchicce al di sotto ma senza lanugine, e tinte al di sopra di un verde così chiaro che le fa distinguere a colpo d'occhio da quelle di tutte le altre varietà. I grappoli sono piccoli, lunghi, spargoli, a racemoli eguali e regolari. Gli acini sono minuti, tondi, di grossezza ineguale, spesso falliti. La loro buccia, che è bianca, si tinge nella maturità di un rosso sfumato che ha dato il nome al vitigno ». Inoltre « il Rossese è un vitigno che teme le nebbie di mare; e, se queste lo colgono quando è in fioritura, i fiori falliscono. È perciò che i suoi grappoli restano per lo più radi e spargoli, e che gli acini si trovano quasi sempre frammezzati di peduncoletti a grano abortito. Nei miei vigneti in Finale, il Rossese comincia a maturare verso la fine di agosto e non è nella sua perfezione che sul cader di settembre. Qualche volta mi sono trovato bene di lasciarlo alla pianta sino ai primi di ottobre. Lo stesso succede nelle colline di Albisola e Legino, che sono situate sulla costa e che godono di tutto

l'orizzonte marino». Nel corso dell'Ottocento la bassa resa del vitigno porterà i contadini delle Cinque Terre, dov'era maggiormente diffuso, a metterne in discussione il ruolo centrale nelle produzioni e nelle lavorazioni vinicole fino a propendere per l'impianto sostitutivo dell'uva Bosco, da allora base dei vini locali. Nell'estremo Ponente ligure, un Rossese bianco è ancora presente in molti vigneti, soprattutto dell'area intemeliana; nel Savonese (è citato intorno alla metà del secolo scorso in molti studi) è coltivato ad Albisola e Quiliano, nel Finalese e nell'Albenganese, zone dove entra per la produzione di vini locali. F. Mazzoli (cit., pp. 96-97), ad Albisola Superiore, rileva ancora il termine "Pisano", che distingueva in passato il Rossese di Albenga, nero, da quello bianco.

27. - *Rossese N*

Sinonimi: Rossese Nero, Rossese Nericcio, Rossese di Dolceacqua, Rossese di Ventimiglia, Roccese (incerti: Rossese di Albenga o Campochiesa).

Storia: G. Gallesio (cit., *uva vermentino*), in un passo delle osservazioni storico-ampelografiche sull'uva vermentino, scrive: « il primo paese ove si trovi come uva classica è il territorio di Ventimiglia. A dir vero essa non abbonda moltissimo in quel paese, perché vi regnano le uve nere, e fra queste il Rossese di Dolceacqua, uva particolare da cui si cava un vino da pasteggiare asciutto che ha dell'analogia col vino di Nizza ». I caratteri distintivi del vitigno nonché le caratteristiche sensoriali del vino omonimo, si precisano nelle parti essenziali solo intorno alla metà dell'Ottocento, in uno studio di A. Zirio (« La Liguria Agricola », I, 1870, n. 4); anteriormente all'invasione fillosserica, la varietà predomina in gran parte dei vigneti a Ventimiglia, Dolceacqua, Perinaldo, San Biagio e Vallecrosia (IM), e i rilievi di G. Cappi (cit., pp. 113 e 139), che lo trova anche nelle aree interne savonesi, A. Bertani (cit., p. 320) e la scheda in « Bollettino ampelografico », *Circondario di Porto Maurizio* (cit., *ad vocem*) ne sottolineano il pregio. Viene censito fra le uve imperiesi e dell'Albenganese in *Notizie e studi intorno ai vini ed alle uve d'Italia* (cit., p. 844), e, sul fare del Novecento, fra i vitigni migliori presenti nell'area ponentina, sia da M. Calvino (S.A.S.S.R., cit.), sia in *Notizie e studi sui vini italiani* (cit., p. 125). Tra il 1902 e il 1913, il Rossese alligna in tutti i Comuni intemeli (A.S.I., *U.T.E., commissioni censuarie*, f. 110, 111 e 114) e viene allevato con discreto successo. Nel 1953, l'Ispettorato Agrario Compartmentale per la Liguria indica la ripartizione sul territorio imperiese dei vitigni da vino: esso viene impiegato per il 30%, dato inferiore solo al Dolcetto (Ormeasco); per l'area savonese il Rossese di Ventimiglia viene però distinto dal Rossese di Campochiesa (entrambi presenti in non meno del 10% della superficie vitata). G. Dalmasso e G. Dell'Olio (cit., p. 31) confermano la diffusione del primo in Provincia di Imperia: la produzione media per ettaro è di 70-75 q.li (la superficie coltivata è di 650-700 ettari con una resa media di 50.000 q.li d'uva), la resa in vino del 68-72%. Essi sottolineano come il vitigno di Ventimiglia o Dolceacqua sia « il vero Rossese perché è quello che ha creato la fama del vero Rossese ». Infatti « il vino del Rossese di Albenga, prodotto tra Finale ed Alassio, ha i suoi amatori: è vino robusto, alcolico, ma non ha la finezza di quello di Dolceacqua. Comunque, trattasi di un vitigno differente, sia nelle foglie che nei grappoli (i quali presentano colori molto variabili: da

quasi neri, a rosso violacei, a rossi, tipo Barbarossa, ma in terreni freschi essi rimangono quasi verdastrì e solo con sfumature rosa)». Il Rossese a frutto nero è attualmente raccomandato in entrambe le Province del Ponente ligure.

28. - *Rossetto N*

Sinonimi: Grignolino, Nebbiolo Rosato.

Storia: originario dell'area astigiana-monferrina, è tra i vitigni coltivati nel Circondario di Sanremo nel 1870, in particolare a Ceriana (« La Liguria Agricola », I, 1870, n. 10); M. Calvino (S.A.S.S.R., cit.) lo inserisce nell'elenco dei vitigni imperiesi. Nel 1913 la sua presenza è attestata a Castelvittorio, Ceriana, Moltedo e Molini di Triora (A.S.I., *U.T.E., commissioni censuarie*, f. 110); per G. Dalmasso e G. Dell'Olio (cit., p. 52) è ormai diffuso solo nel Savonese e Genovesato.

29. - *Saint Jeannet B*

Sinonimi: Gros Vert, Francese.

Storia: uva da tavola, già presente nell'Imperiese a fine Ottocento, che pare incontrare il favore dei coltivatori imperiesi all'inizio del Novecento (in « L'agricoltura ligure », VIII, 1908, n. 146, si può leggere una completa scheda ampelografica della varietà); scrive A. Bianchedi (*Gli aspetti agricoli*, in « La provincia di Imperia », 1934, pp. 270-271): « per effetto della propaganda svolta dalla Cattedra d'Agricoltura si sta diffondendo, specie nella zona di Dolceacqua, la coltivazione di uva da tavola tardiva. La varietà Saint Jeannet predomina e viene conservata sulle viti fino a Natale, raggiungendo così prezzi abbastanza remunerativi ».

30. - *Salerno N*

Sinonimi: Salerno Nera, Cresta di Gallo, Lettavacca Nera, Crovairola, Crovaiolo, Croileura, Croairora, Uva di Moltedo, Uga de Murteu.

Storia: tipico dell'Imperiese, ma di origine incerta, compare nel Circondario di Sanremo e Porto Maurizio nel 1870 con il nome di Salerno, Falerno (?) o Croairola (« La Liguria Agricola », I, 1870, n. 10); G. Cappi (cit., pp. 141 e 160) e A. Bertani (cit., p. 320) ne sottolineano la diffusione nell'area. In particolare, il primo lo trova ad Airole, Andagna, Badalucco, Ceriana, Perinaldo, San Biagio, Sanremo, Taggia e Triora; il secondo ne segnala una timida presenza a Pietra Ligure, quindi nel Savonese. Nel « Bollettino ampelografico », *Circondario di Porto Maurizio* (cit., *ad vocem*) si legge: « di antica importazione. Vegetazione vigorosa, e produce molto vino di buona qualità. È il vitigno maggiormente coltivato in questo circondario, specialmente lungo il litorale. Resiste all'oidium, il vino è serbevole e ricco di alcool, ma alquanto deficiente di aroma, difetto al quale si rimedia facilmente mescolando con alquanto Rossese » (figura inoltre nell'elenco di vitigni imperiesi-savonesi in *Notizie e studi intorno ai vini ed alle uve d'Italia*, cit., p. 844). G. B. Tirocco (cit., p. 48) rileva la sua presenza in Valle Argentina e M. Calvino (S.A.S.S.R., cit.) lo in-

serisce nell'elenco dei principali vitigni della Provincia di Imperia (citato anche come «Ribier du Maroc» in «L'agricoltura ligure», II, 1902, n. 6). Un decennio dopo è possibile trovarlo in molti vigneti, soprattutto di Apricale, Castelvittorio, Isolabona, Pigna, Ceriana, Castellaro, Cipressa, Pompeiana e Molini di Triora (A.S.I., *U.T.E. commissioni censuarie*, f. 110), dato confermato in *Notizie e studi sui vini italiani*. Non mancano di annotare il vitigno G. Dalmasso e G. Dell'Olio (cit., p. 30), mentre F. Mazzoli (cit., p. 101) dice di averlo visto sull'altopiano delle Perine, alle spalle di Porto Maurizio. Il toponimo “Crovairola” è attualmente localizzato nel territorio di San Biagio (IM).

31. - *Sangiovese N*

Sinonimi: Sangiovese Toscano, San Giovese o San Giovetto, Cardisco, Ingannacane, Morellino, Sangineto, Tignolo.

Storia: forse originario della Toscana, si diffonde nell'Imperiese all'inizio del Novecento: compare infatti nell'elenco dei vitigni locali in *Notizie e studi sui vini italiani* (cit., p. 125). L'Ispettorato Agrario Provinciale di Savona, intorno alla metà del secolo scorso, ne sottolinea la presenza anche nella propria area di competenza (nei vigneti, occupa il 5% della superficie sul versante padano, il 10% sul versante tirrenico). G. Dalmasso e G. Dell'Olio (cit., p. 37) confermano il dato; attualmente è una delle varietà raccomandate in Provincia di Imperia; autorizzato in Provincia di Savona.

32. - *Syrah N*

Sinonimi: Shiras, Shiraz, Sirac.

Storia: originario forse della Sicilia o dell'Oriente mediterraneo, si è progressivamente diffuso nella vallata del Rodano, nel sud della Francia, e, dall'inizio del Novecento, in Italia. Attualmente presente in Provincia di Imperia, soprattutto nelle valli intemelie.

33. - *Uga de Batteu B*

Sinonimi: -

Storia: varietà individuata ad Apricale (IM) da F. Mazzoli (cit., p. 111).

34. - *Verde Pola B*

Sinonimi: Giancassa, Verdepolla, Verdepappola.

Storia: la Verde Pola o Giancassa, «simile al Vermentino» si legge, è coltivata a Sanremo e Bussana nel 1870 («La Liguria Agricola», I, 1870, n. 10); sia G. Capi (cit., p. 159), sia A. Bertani (cit., p. 320) citano una Verde Pola tra i vitigni diffusi nell'Imperiese; confermano il dato G. Dalmasso e G. Dell'Olio (cit., p. 53) registrando una Verde Pola imperiese e una Verdepolla o Verdepappola genovese.

35. - *Vermentino B*

Sinonimi: Vermentino Bianco, Vermentino Ligure, Vermentino Tenero, Vermentino di La Spezia, Vermentino di Alghero, Piccabon, Carbesso, Favorita, Malvasia ad acini grossi (Francia).

Storia: di probabile origine spagnola, non è esclusa una sua presenza nella Riviera di Ponente, in particolare nel Savonese, già nel XVII secolo; compare tra quelli censiti in Liguria da G. Chabrol (cit., II, p. 194) e G. Gallesio (cit., *uva vermentino*) nella prima metà dell'Ottocento; il secondo, ipotizzando che il Vermentino fosse coltivato nel Trecento sotto il nome di "Vernaccia", sottolinea come sia «il vitigno prediletto del Genovesato, e quello che gode la riputazione la più estesa fra le varietà che si coltivano da Ventimiglia a Sarzana. La sua fecondità, la precocità e la dolcezza della sua uva, e le qualità del vino che produce formano un insieme di pregi difficili a trovarsi riuniti in un altro vitigno». Esso «cuopre i pergolati che circondano le magnifiche villeggiature dei Ventimigliesi nella deliziosa valletta di Latte. Tutti conoscono e apprezzano il Vermentino nel resto della Liguria occidentale, ma soltanto il Finalese e il Savonese forniscono dei vini fini. Nel resto di quel territorio eminentemente oleifero, si coltiva come uva di lusso da servire alle mense più tosto che far da vino». G. Acerbi (cit., *ad vocem*) dice che è particolarmente diffuso nel Circondario di Sanremo, dato confermato nel 1870 («La Liguria Agricola», I, 1870, n. 10), ma incredibilmente G. Cappi (cit.), non ne fa menzione nel suo lavoro, relativamente all'estremo Ponente ligure, e non lo distingue dal Pigato nell'Albenganese (*Ibidem*, p. 113). Il Vermentino viene invece citato da A. Bertani (cit., p. 320), che lo trova in tutta la Riviera di Ponente (apprezzato il vino ricavato da quest'uva a Pietra Ligure), e nel «Bollettino ampelografico», *Circondario di Porto Maurizio* (cit., *ad vocem*) nel quale si legge che è «coltivato in piccola quantità a Poggi, Caramagna Ligure, Porto Maurizio, Piani, Diano Castello». È uno dei principali vitigni a bacca bianca sia del Savonese, sia dell'Imperiese per i compilatori di *Notizie e studi intorno ai vini ed alle uve d'Italia* (cit., p. 844). Sul fare del Novecento, M. Calvino (S.A.S.S.R., cit.) tesse le lodi del vitigno e il suo nome non manca in *Notizie e studi sui vini italiani* (cit., p. 125), tra quelli che predominano nell'Imperiese; uno dei centri d'elezione nell'area intemelica è Castelvittorio; coltivato anche a Cipressa e Pompeiana (A.S.I., *U.T.E., commissioni censuarie*, f. 110). Nel 1953, l'Ispettorato Agrario Compartimentale per la Liguria indica la sua presenza soprattutto nei centri imperiesi di Sanremo, Bussana, Diano Castello e Cervo: viene impiegato per l'8% in tale Provincia tra i vitigni da vino; per il 5% secondo G. Dalmasso e G. Dell'Olio (cit., p. 31); in Provincia di Savona la sua diffusione nelle aree vitate si attesta, in epoca coeva, intorno al 10-15% (centri d'elezione sono Pietra Ligure, Finale, Tovo San Giacomo, Ortovero e Cisano sul Neva). F. Mazzoli (cit., pp. 117-120) lo chiama Favorita a Cadibona. Oggi è raccomandato in entrambe le Province occidentali liguri.

INDICE

Studi

- FAUSTO AMALBERTI, *Medici e medicina a Ventimiglia tra '400 e '500* 5
- DANIELE LOMBARDI, *I vini della Riviera Ligure a Roma alla fine del Medioevo* 41
- LAURA BALLETO, *L'impresa del genovese Filippo Doria contro Tripoli di Barberia nel 1355* 79
- ATTILIO GIUSEPPE BOANO, *I racconti di Sospello raccolti da James Bruyn Andrews* 119

Archivio della memoria

- LUIGINO MACCARIO, *Carnevale e Quaresima locale* 159

Cronache e strumenti

- ALESSANDRO CARASSALE, *Note storiche sui vitigni intemeli* 171
- ALESSANDRO GIACOBBE, *La pietra e la croce. Cantieri medievali tra le Alpi e il Mediterraneo* 187
- GIUSEPPE PALMERO, *Gli statuti di Rocchetta Nervina (1516-1584)* 189



Alliance Française della Riviera dei Fiori

ASSOCIAZIONE INTERNAZIONALE DI LINGUA E CULTURA FRANCESE

Rappresentante Ufficiale dell'Ambasciata di Francia a Roma

Via Martiri della Libertà, 1 - 18039 VENTIMIGLIA

Tel. 0184 / 35 12 64 - Fax. 0184 / 35 25 68

Sedi distaccate, collegate ad attività correnti a: Imperia, Sanremo, Città e Paesi della costa ed entroterra delle Province di Imperia e Savona.

L'Alliance Française della Riviera dei Fiori svolge corsi serali di lingua francese; organizza conferenze e mostre, in collaborazione con i Comuni, su storia e cultura francese; promuove gite culturali in Francia. L'Alliance svolge intensa opera di collaborazione per la diffusione della lingua di prosimità e il bilinguismo italo-francese. Opera a favore dell'integrazione scolastica delle Tre Province (Imperia - Cuneo - Nizza). In convenzione con il Provveditorato agli studi di Imperia, partecipa alla formazione in lingua francese dei Docenti delle Scuole elementari e organizza numerosi scambi di classi e progetti pedagogici comuni. Quest'azione aiuta a sviluppare il nuovo Distretto Europeo franco-italiano, nel contesto della integrazione europea e della cooperazione transfrontaliera.

L'Alliance Française della Riviera dei Fiori gestisce, insieme al Centro Dipartimentale di Documentazione Pedagogica delle Alpi Marittime (CDDF), il *Centro Italo-Francese di Documentazione Pedagogica*, allestito nella Sede di Ventimiglia, che consente agli insegnanti di francese della regione Liguria di usufruire di sussidi didattici multimediali e di un centro di videoconferenze, per le lezioni e dibattiti a distanza con il dipartimento francese delle Alpi Marittime.

L'Alliance Française «Riviera dei Fiori», Associazione senza scopi di lucro, si avvale di insegnanti di qualità, titolari di diplomi universitari e che hanno ricevuto una formazione specifica in francese lingua straniera, inoltre hanno l'esperienza dell'insegnamento agli adulti.

L'Alliance, nello svolgimento dei corsi in lingua francese utilizza tutte le risorse pedagogiche e tecniche dell'insegnamento moderno delle lingue viventi: comunicazione, documenti autentici (giornali, riviste, cassette audio e video), apertura sulla cultura francese classica e moderna.

*finito di stampare
nel 2005*

*brigati glauco
via isocorte, 15
tel. 010714535*

16164 genova-pontedecimo