

SENZA IL VOSTRO SOSTEGNO  
NON SAREBBE STATO POSSIBILE.

Il Secolo XIX vi accompagna  
con la collana in dieci volumi  
Bolezümme alla riscoperta  
del dialetto genovese.  
A soli **2,90 euro\***.

\*oltre al prezzo del quotidiano.

**IL SECOLO XIX.it**

Entra o [registrati](#)

Ultimo aggiornamento:  
07/12/2011 h.11:44

Entra

ONA | IMPERIA | LA SPEZIA | B. PIEMONTE | ITALIA | MONDO

ECONOMIA | SPORT | SHIPPING

ITE | LIBRI | TECH | GOSSIP | MAGGIANI | SCUOLE | LAVORO | RISTORANTI | XIX VIDEO

nome utente

ricorda

**EDICOLA DIGITALE** Cerca

quotidiano

**SOSSECOLO** HELP & CONTATTI

INVIATA AL

**SECOLO**

**Radio 19**

**affari**

**PECCATI DI GOLA**

DI EGLE PAGANO



06 dicembre 2011

## DUE LIGURI A “OPERA WINE”

L'appuntamento ha un sapore molto promettente: “OperaWine - Finest Italian Wines: 100 Great Producers”. Sarà una grande degustazione delle eccellenze enologiche delle regioni italiane, infatti, quella che si svolgerà sabato 24 marzo 2012, vigilia del 46esimo Vintaly, al Palazzo della Ragione a Verona, e che porterà la firma di Wine Spectator, la rivista americana che, con 3 milioni di lettori in tutto il mondo, è la più importante testata giornalistica in campo enologico. Ma ci sarà anche una sorpresa.

Fra le 100 cantine selezionate dalla rivista figureranno due aziende liguri che i critici di Wine Spectator hanno giudicato particolarmente rappresentative delle Riviere di Levante e di Ponente: Lunae Bosoni di Ortonovo (La Spezia) e Terre Bianche di Dolceacqua (Imperia). Un Vermentino e un Rossese, viene subito da aggiungere. Con riferimento, da un lato, a quel Vermentino Etichetta Nera che Paolo Bosoni una dozzina di anni inviò timidamente al Banco d'Assaggio di Torgiano (una severa degustazione dove molti produttori inviavano le nuove etichette da testare) portandosi a casa il premio di “miglior bianco fermo” del concorso, e che da qualche anno fa incetta di premi in Italia e all'estero, anche se qualche critico italiano lo considera un poco “eterodosso”. E dall'altro, a quel Rossese di Dolceacqua “Bricco Arcagna”, vino di forte personalità e potente espressione di un terroir impervio, affascinante, che conferisce ai vini profumi, mineralità, struttura, che quest'anno è risultato il vino ligure che, più di qualunque altro, ha messo d'accordo tutte le guide.

Sarà una grande soddisfazione per i due produttori trovarsi accanto a griffes che all'estero sono delle star (come Gaja, Sassicaia, Ornellaia), in un evento che Bruce Sanderson, senior editor e tasting director di Wine Spectator, definisce «una selezione su invito che mira a rappresentare la ricca e altamente diversificata offerta italiana, accomunata tuttavia da un'unica caratteristica: l'eccellenza della produzione data dall'alto livello di storia e tradizione che ogni produttore riesce a raccontare con la sua etichetta». E' il coronamento di una sfida per un uomo entusiasta e volitivo come Paolo Bosoni che, da operaio qual era in gioventù, è tornato, alla fine degli anni '60, a fare il contadino, è cresciuto grazie a una produzione commerciale, ma, appena avuti i mezzi, ha imboccato con determinazione la strada della qualità, avviando studi con l'università, sperimentazioni, nuovi impianti e consolidando una produzione di vini bianchi e rossi ormai stabilmente apprezzati dalla critica.

E' la conferma di una scelta, fatta quando il vino non era ancora di moda, per una famiglia, i Rondelli, che all'inizio degli anni '80 è tornata alle radici con un progetto professionale e ha saputo creare attorno a un cru straordinario, quale il “Bricco Arcagna”, un'azienda vitale, proiettata verso la qualità. Ma con loro, a essere promossa sulla scena internazionale è tutta quell'eroica schiera di vignaioli – penso a Walter De Batté, a Valdimiro Galluzzo, a Ottaviano Lambruschi, a Stefano De Andreis, a Emanuele Trevia, a Mandino Cane, a Piero Lugano, a Pippo e Bice Parodi, a Riccardo Bruna - e ai numerosi giovani in costante crescita – che sta dimostrando come i liguri, bianchi e rossi, possano essere grandi vini e come la Liguria resti la Cenerentola dell'Enotria solo se si guarda agli ettari vitati e agli ettolitri di vino prodotto. Certamente non più, se si considera la qualità e la capacità di maturare nel tempo delle sue migliori etichette. Tornando al Grand Tasting che precederà Vintaly (in programma da domenica 25 a mercoledì 28 marzo), l'elenco delle 100 aziende da invitare è stato stilato sulla base di alcuni fondamentali e insindacabili criteri quali: la rappresentanza di ogni regione italiana con l'obiettivo di presentare a operatori e buyer l'ampio e variegato ventaglio di scelta, seppur naturalmente non esaustiva, della produzione vitivinicola italiana; la scelta di prodotti che riflettano l'antica eredità e gli importanti traguardi raggiunti dai viticoltori italiani.

«L'obiettivo - spiega Giovanni Mantovani, direttore generale di Veronafiere - è quello di incrementare la presenza a Verona di operatori internazionali del vino, la visibilità e la partecipazione della stampa internazionale. Inoltre il Grand Tasting vuole sviluppare le conoscenze sull'eccellenza del vino italiano aiutando a comprendere la diversità e la specificità dei migliori vini e vitigni italiani; vuole promuovere l'immagine del vino italiano come espressione esclusiva di un territorio altrettanto esclusivo dal punto di vista paesaggistico, storico e culturale; vuole aumentare la conoscenza della marca sottolineando il suo legame con il territorio». Nel mirino c'è prima di tutto il mercato americano, che, con un incremento in valore del 17,7% nei primi 8 mesi del 2011 rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente, pari a 604,6 milioni di euro, si conferma il primo mercato al mondo per l'export di vini made in Italy. Nell'ambito di OperaWine, per la mattina di

sabato 24 marzo sono già stati fissati in in calendario due appuntamenti riservati ai produttori italiani e dedicati a due mercati target per il vino italiano: Usa e Cina.

**TAG:**

## le sottoscrizioni del Secolo XIX per **Genova** e lo **Spezzino**

**Commenta**