Cinque Terre Sciacchetrà

Entra nel calice e lo illumina di color oro con riflessi d'ambra e lo satura di intensità fruttate che comprendono l'albicocca e l'ananas. Si può servire con formaggi erborinati piccanti, pasticceria farcita, canestrelli e con il classico pandolce genovese. Le Cinque Terre rappresentano una porzione di territorio costiero ligure di particolare suggestione, che dal monte Mesco arriva sino a Montenero. I terreni scoscesi, i monti lambiti dal mare parrebbero suggerire che questa non sia terra adatta per l'agricoltura, in quanto impossibile da coltivare. Infatti, i cinque paesi che si succedono nel tratto costiero sono di pescatori, o almeno tali erano nella tradizione. Però un vino si produceva, e i primi

turisti che giunsero alle Cinque Terre, in barca o a piedi perché non c'erano strade né ferrovie tra fine Ottocento e inizi Novecento, ne ebbero subito una conferma osservando i terrazzamenti creati da eroici viticoltori. I filari di viti si allineano sui gradoni che scendono a picco sul mare, scaldati dal sole e sfiorati dalle brezze marine. Per ottenere questo vino le uve vengono lasciate appassire; da qui lo Sciacchetrà deriva il suo colore dorato con riflessi ambrati, il profumo, caratteristico e intenso di vino passito, possiede sentori di mela, di albicocca, di ananas fresco, di anice e spezie, che invecchiando evolvono in profumi di confettura di albicocca e di pesca; il sapore è dolce, armonico, di buon corpo e ben strutturato, persistente, con fondo amarognolo.

CARTA D'IDENTITÀ

DENOMINAZIONE: CINQUE TERRE SCIACCHETRÀ

VITIGNI PRINCIPALI: bosco 40%, albarola e vermentino
GRADAZIONE ALCOLICA MINIMA: 17%vol.
COLORE: giallo dorato con riflessi ambrati
ODORE: intenso di vino passito
SAPORE: dolce, armonico, di buon corpo e ben strutturato
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14 °C
ABBINAMENTI: formaggi erborinati piccanti, pasticceria farcita, canestrelli, pandolce genovese
CALICE: di media capacità a tulipano
NOTE: *stappate la bottiglia al momento del consumo*

L' APPASSIMENTO

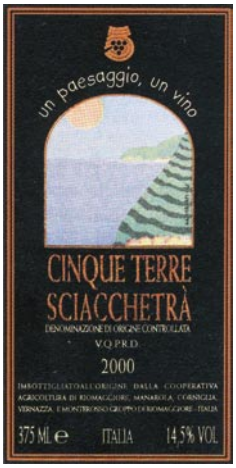
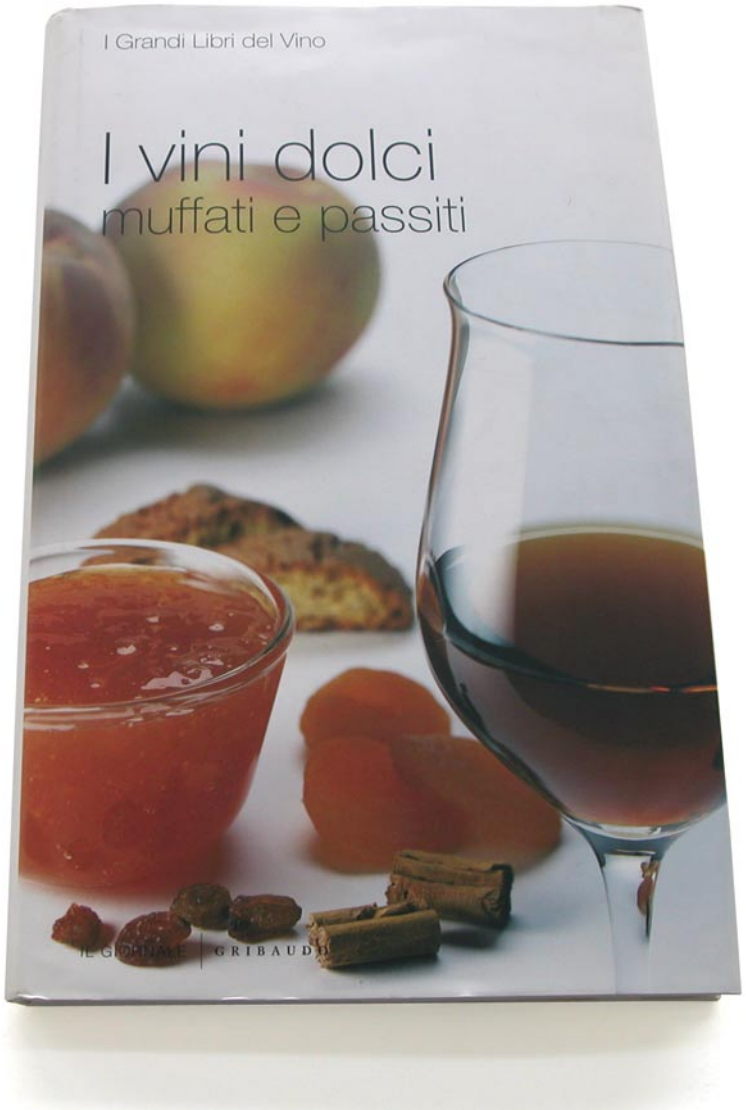
Dopo la raccolta, i grappoli sono sottoposti ad appassimento, in genere su graticci ombreggiati e arieggiati. Non bisogna aver fretta: chi per abbreviare i tempi esponesse i grappoli direttamente al sole produrrebbe un vino sgradevolmente connotato da gusto di cotto. Con l'appassimento correttamente eseguito gli zuccheri si concentrano e di conseguenza il vino prodotto ha maggiore alcolicità. È il tempo che governa questi passaggi. Tradizionalmente l'uva veniva schiacciata e, dopo 24 ore, separata dal succo; il mosto era lasciato quindi fermentare e travasato di botte in botte. Era infine imbottigliato, in marzo, prima che il vino avesse ultimato il ciclo fermentativo. Oggi, sono impiegate tecnologie avanzate che permettono un migliore controllo delle temperature di vinificazione, a tutto vantaggio della qualità del vino.

Produttori

AZIENDA AGRICOLA BURANCO MONTEROSSO
AL MARE (SP), via Buranco 72
tel. 0187.817677, www.buranco.info

CANTINA CINQUETERRE RIOMAGGIORE
LOCALITÀ GROPPO (SP), tel. 0187.920435
www.cantinacinqueterre.com

WALTER DE BATTÈ
RIOMAGGIORE (SP), via Pecunia 168
tel. 0187.920127



I Grandi Libri del Vino
I vini dolci muffati e passiti