

I signori del vino



Fausto
De Andreis

BREZZA E ARGILLA COMANDANO PIGATO LONGEVO SOPRA ALBENGA

GIOVANNA BENETTI

“È LA natura che comanda!” Per Chiara Crosa di Vergagni, socia dal 2002 assieme al padre Gigi e a Fausto De Andreis dell’Azienda vitivinicola “Le rocche del gatto” (dal nome della zona dove hanno dei terreni), è stato difficile accettare questa verità. Infatti fino a quattro anni fa lavorava con i ritmi incalzanti della vita moderna in tutt’altro campo. È lei che si occupa soprattutto dei trattamenti da dare alle vigne, mentre De Andreis è il grande esperto della lavorazione dei terreni alcuni argillosi, altri sabbioso-argillosi. Possiedono 7 ettari assolti a “vermentino” e “pigato” non troppo parcellizzati e bene esposti a una brezza costante a Bastia, nella piana di Albenga. Loro intento è di produrre vini secondo tradizione. Così fanno la macerazione sulle bucce per una settimana. Questo accorgimento permette di non snaturare i 2 “pigato”: il “base” e la “selezione di pigato Spigau Crociata”. Vengono perciò trattati come fossero dei rossi. La vendemmia dello “Spigau Crociata”, inoltre, si fa piuttosto tardi (il 21 settembre quest’anno) per avere migliore qualità possibile e dura 20 giorni. Risulta così longevo per bevibilità e di un bel color giallo dorato e sapido. Sente l’influenza del mare e della macchia mediterranea, ha 13,5°. Il “pigato Riviera ligure di Ponente base” è fruttato perché lasciato sulle fecce, ben corposo e strutturato. Hanno un unico “vermentino” uscito quest’anno come IGT Colline savonesi. Due sono i rossi: il “rossese Riviera ligure di Ponente doc” di Campochiesa, rosso chiaro, poco corposo, adattissimo al pesce e il “macajolo” da uve “ormeasco”.

La sosta

“ZORRO” A CISANO PONENTE PRELIBATO

“Zorro” in Liguria: senza spada, ma con le posate e i piatti fumanti in mano. Così è chiamato familiarmente il proprietario di questo locale. Si mangia verace: minestroni, orzotto con funghi secchi e erbe, carne alla ligure con erbette, stoccafisso alla baucogna, tegame di melanzane col pesto, trippa in umido con fagioli, dolci casalinghi. Aperto da 25 anni, a mezzogiorno si fanno soprattutto menu di lavoro (a 11-12 euro), la sera a 20 vini esclusi. Chiuso il lunedì.
**Bar ristorante Sport,
Via Colombo 35
Cisano sul Neva.
Tel. 0182595020.**

Valutazione		SPIGAU CROCIATA
Interessante	★	“LE ROCHE DEL GATTO” 2004
Buono	★★	★★★★★
Molto buono	★★★	
Da non perdere	★★★★	MACAJOLO
Irripetibile	★★★★★	“LE ROCHE DEL GATTO” 2004
		★★★★★