

Bollettino n. 15 – 17.01.2023

#### INTERCLUB CON R.C. GENOVA SAN GIORGIO

L'interclub di questa sera, ha avuto inizio con un benvenuto da parte di Luca Di Donna Presidente del R.C. Genova San Giorgio e di Carlo Camisetti.

Durante l'apertivo il Marchese Giacomo Cattaneo Adorno, ha illustrato la sua attività vinicola. La famiglia Cattaneo Adorno è di antichissima origine genovese e, nel vecchio scagno, gli archivi conservano fin dal Medioevo contabilità e documenti che narrano della coltivazione dell'azienda agricola.

Vivo era l'interesse al vino dimostrato in quelle antiche carte aziendali ma soprattutto a quello che si produceva, con passione e cura, nel Monferrato e nell'Oltrepò Pavese. Incuriosisce quindi trovare anche conti e filze del secolo scorso che parlavano di vaste distese di vigne, uva e vini pregiati prodotti sulle colline del Genovesato.



Tanto che l'uva Bosco, oggi alla base di molti vini liguri, dal Bianco di Coronata al Bianco delle Cinque Terre, era stata selezionata nei boschi dell'azienda ai primi dell'Ottocento da una mutazione in bianco della Barbera, più rustica e resistente della Bianchetta e del Vermentino.

Un prestigioso passato la cui prova tangibile è la presenza, nella Cantina del Castello di Gabiano, di qualche decina di bottiglie di vino bianco passito del 1904, ancora ottime.

Vigneti in gran parte condotti a mezzadria che la rapida industrializzazione della Val Polcevera nel dopoguerra aveva portato a ricondurre alla più semplice coltivazione a bosco. La decisione di riportare questa realtà alle origini matura nel 2016, dopo un sopralluogo alle proprietà sulle colline di Morego, un'oasi verde di fianco al moderno insediamento dell'Istituto Italiano di Tecnologia.

Sono terreni disposti ad anfiteatro ed orientati a Mezzogiorno/Levante, in passato coltivati a vigneti di Bianchetta, Vermentino e Bosco.

Non solo la quota e l'esposizione, ma la geologia del terreno non lasciavano dubbi sulle potenzialità del sito. Si è quindi proceduto a pianificare il recupero di quelle terre avviando una coltivazione coerente con la tradizione ma che consentisse l'utilizzo delle moderne tecnologie.

In quelle terre è rinata un'azienda, 7 ettari (per ora) destinati a produrre i vini tipici del luogo: oggi il Bianco di Coronata e il Vermentino, domani la Bianchetta Genovese. È stata installata a Pedemonte una cantina attrezzata per trattare con delicatezza e rispetto le uve pregiate raccolte e salvaguardare aromi e sapori nella loro tipicità e complessità.



Durante la cena, Walter Chiapussi, Socio del R.C. Genova San Giorgio e Assistente del Governatore, ha presentato tre vini liguri particolari che hanno accompagnato le varie portate.



Con il primo piatto si è potuto assaggiare il o CÔnâ Val Polcevera DOC Coronata : “Alla vista è limpido e di colore paglierino con lievi riflessi verdolini. Al naso si presenta intenso e persistente, fine, ampio, con netti sentori vegetali floreali e fruttati di fiori d’acacia e mandorlo, pesca di vigna, mela cotogna ed umori boschivi. In bocca è secco, fresco e sapido, un pò minerale, piacevolmente caldo, pieno e continuo. Retrogusto: vena sapida e minerale, con tipico e gradevole fondo amarognolo”.



Con il secondo è stato servito il Pigato d’Albenga doc “Bon In Da Bon”. Questo è un vino molto espressivo e territoriale nato da uve raccolte tardivamente da vigne di circa 60 anni di età.

Ha un corredo aromatico ricco e intenso da cui spiccano sentori di frutta e agrumi. Al palato è secco, morbido e minerale, di buona persistenza.



Ed infine il dolce è stato accompagnato dalla “Granaccia Colline Savonesi Igt”.

La Granaccia di Feipu dei Massaretti è vinificata in purezza, secondo i metodi tradizionali in vasi di acciaio, con rimontaggi giornalieri, ossigenazione e rottura del cappello. La fermentazione è lasciata svolgere dai sei agli otto giorni. Solo un 15% del vino matura in botti di legno.



Un vino rosso rubino con riflessi violacei in gioventù, sentori intensi e persistenti di fruttato tendente alla confettura e note di liquirizia; vino secco, morbido ed asciutto, si abbina bene con cacciagione e formaggi erborinati. stappare almeno 20 minuti prima del servizio.



La degustazione è stata molto apprezzata da tutti i partecipanti.

Alla fine della serata Carlo Camisetti ha donato a Walter Chiapussi il gagliardetto del Club e il consueto omaggio.



I Presidenti hanno chiuso la riunione con il consueto tocco di campana.

**Presenti:** Carlo Camisetti, Giovanni Cecconi, Fabiana Cilio, Roberto Garbarino, Simone Gramatica di Bellagio, Giovanni Grimaldi, Carlo Iachino, Cristina Manocardi, Lorenzo Maresca, Massimo Maresca, Anna Maria Parodi, Luciano Perugini, Assunta Riva, Alfredo Snaguineto, Enrico Sterpi, Emma Tomaselli, Paolo Traverso, Michele Troilo, Mario Viano.

**Ospiti di Soci:** Elda Camisetti, Adalberto Dal Lago, Katia Raddavero.

## PROGRAMMI DEL MESE DI GENNAIO 2023

**Mercoledì 25 GENNAIO 2023 – ore 20,00 – Hotel Bristol**

Relatore Umberto Risso, Presidente Associazione Industriali Genova con relazione dal titolo "Genova Città larga".