

## *Vini di Liguria – Vinidamare*

Il titolo del libro riprende lo stesso nome della manifestazione che viene organizzata da 5 anni a Camogli proprio perché nasce dalla stessa filosofia dell'evento pubblico che richiama ogni anno, nel mese di Maggio, i produttori liguri, gli appassionati di vino e gli operatori del settore: divulgare e comunicare l'encomiabile percorso qualitativo dei vini di Liguria e mettere in rilievo le peculiarità di un territorio di grande vocazione vitivinicola.

Questo volume va a collocarsi in uno spazio editoriale tuttora poco esplorato dai vini della regione, prendendo spunto da un ipotetico viaggio da Ponente a Levante per fornire, tanto all'esperto cultore di vino quanto al semplice amatore, un'agevole chiave di lettura, descrivendo in otto capitoli le otto zone della Liguria caratterizzate da altrettante Denominazioni di Origine Controllata, attraverso un'attenta analisi della storia del territorio e degli aspetti climatici, con riferimenti specifici alle influenze sulla viticoltura e sulle caratteristiche dei vitigni e dei vini ed allo stile conferito dai diversi rapporti vitigno/vino. Un capitolo specifico è stato dedicato al fenomeno delle Indicazioni Geografiche Tipiche, uno strumento legislativo molto attuale che consente al vignaiolo di plasmare i propri vini secondo una personale ricetta, attraverso un disciplinare di produzione molto più snello rispetto a quello previsto per la Doc.

Al termine di ogni capitolo sono state prese in esame le due tipologie di vino più caratteristiche di quella zona per tracciarne un ideale profilo organolettico, delineando anche un coerente abbinamento con un piatto tipico della regione, seguendo un indirizzo che è patrimonio dell'Associazione Italiana Sommeliers. A corredo di ogni zona sono state descritte le aziende più rappresentative del territorio, sono esattamente 79, attraverso una pagina dedicata a ciascun produttore con la storia, le peculiarità aziendali e le fotografie dei vini più significativi. Si tratta di un libro molto bello anche sotto il profilo estetico perché è stato realizzato in un grande formato da cm 24x30 con circa 200 fotografie di territorio, vigneti, varietà di uve e tipologie di vini.

Dalla lettura emerge un quadro di generale entusiasmo in cui escono finalmente allo scoperto delle vere e proprie nicchie di qualità, in grado di testimoniare una viticoltura incredibilmente in evoluzione. E non è cosa da poco perché negli ultimi cinquant'anni, a causa della fuga dei giovani verso le città, l'attività vitivinicola in Liguria era rimasta completamente a carico della popolazione anziana. Il progressivo abbandono del territorio aveva determinato una drastica riduzione della superficie vitata, nonché della produzione, creando nel tempo una situazione di grave dissesto idrogeologico e di declino paesaggistico. Il libro descrive la crescita di una generazione fortemente motivata che riscopre l'agricoltura come attività prevalente.

Proprio per la sua particolarità questo volume ha ricevuto il patrocinio da parte di Regione Liguria, Provincia di Genova, Provincia di Imperia, Provincia di Savona, Provincia della Spezia, Unioncamere Liguri, Camera di Commercio di Genova, Camera di Commercio di Imperia, Camera di Commercio di Savona, Camera di Commercio della Spezia, Enoteca Pubblica della Liguria e della Lunigiana e Associazione Nazionale Città del Vino.

Il suo autore , Antonello Maietta, vive a Porto Venere dove conduce un'avviata enoteca specializzata nei prodotti tipici della Liguria. Ha iniziato giovanissimo il suo percorso professionale nel mondo del vino frequentando i corsi dell'Associazione Italiana Sommeliers, all'interno della quale ha rivestito nel tempo gli incarichi di Delegato provinciale, di Presidente regionale ed attualmente quello di Vice Presidente nazionale. Nel 1990 ha vinto il titolo di Miglior Sommelier d'Italia e nel 1992 ha rappresentato l'Italia al Campionato del Mondo dei Sommeliers a Rio de Janeiro. Degustatore attento e competente, collabora con una prestigiosa guida di vini e con alcune riviste di settore.