

La Spezia

Identità e vetrine

'Cian du Giorgi' a Vernazza Dove resuscitano i vigneti

Riccardo, Adeline e la loro impresa-laboratorio sui colli di San Bernardino ridanno vita a vitigni autoctoni e abbandonati sui terrazzamenti da 100 anni

VERNAZZA

Passione, voglia di riscoprire le risorse antiche e preziose di un territorio minacciato dall'abbandono. E tanta fatica. Riccardo e Adeline Giorgi però credono fino in fondo nel loro progetto, che nonostante le difficoltà sta cominciando a dare i primi risultati. Il rilancio delle Cinque Terre passa anche da esperimenti come questi. Il disegno dei due giovani imprenditori è ambizioso e proiettato in un futuro non immediato. L'obiettivo: recuperare gli antichi vitigni autoctoni del territorio salvaguardando così un patrimonio genetico altrimenti destinato alla scomparsa.

La loro impresa-laboratorio è a San Bernardino di Vernazza e si chiama 'Cian du Giorgi'. Un'operazione che Riccardo e la sua compagna portano avanti assie-

me al recupero di un vecchio oliveto, fra Riomaggiore e Vernazza. «Diciamo che stiamo lavorando al contrario – scherza Riccardo, 36 anni, origini vezzanesi –: non vogliamo costruire qualcosa di nuovo, piuttosto sfruttare quello che c'è. Non è semplice, certo; servono impegno, competenze, energie e risorse economiche. Ma sono sicuro che vale la pena giocare questa partita». L'idea guida è quella di 'ridare vita' e rimettere in produzione vitigni autoctoni come Bosco, Albarola, Vermentino, abbandonati sui terrazzamenti - in molti casi tutti da ricostruire -

NIENTE CONTRIBUTI PUBBLICI

«Ho battuto tutte le possibili piste e finora non ho visto neanche un euro. Ma vado avanti»

da almeno 80-100 anni. Operazione possibile, a patto di seguire metodi di lavoro basati su rigorosi criteri scientifici. Riccardo, del resto, anche se giovane, ha alle spalle una vasta esperienza maturata come enologo presso aziende del Chianti classico e in Francia. Coinvolgendo la sua compagna ha deciso di mettersi in proprio, lavorando con il coinvolgimento dell'Università di Bordeaux e contando sull'aiuto di alcuni stagisti. «La prima cosa da fare – spiega – è individuare le varietà da recuperare, rimetterle in forza e poi cominciare a sfruttare la loro capacità produttiva. Lavorando nel frattempo alla sistemazione dei muretti, per poi continuare a fare propagazione, partendo dalle varietà recuperate. Esattamente come facevano i nostri anziani. L'idea è di moltiplicare i vitigni interrandoli o attraverso innesti». L'avventura, racconta



Riccardo Giorgi nella sua azienda di San Bernardino

Riccardo, è cominciata nel 2018, con le prime uve immesse sul mercato. La prima vinificazione è arrivata con la vendemmia del 2020, producendo Cinque Terre bianco doc, un macerato e un rosato, oltre allo Sciacchetrà. «La voglia di scommettere su una impresa tutta mia – confessa – è cominciata quando, tornando dalla Francia o dalla Toscana, mi si stringeva il cuo-

re guardando tutti quei vigneti in abbandono. Così è nato il progetto. Contributi pubblici? Ho battuto tutte le piste, ma finora non ho visto un euro. Comunque intendo andare avanti, a dispetto delle tante difficoltà. Il progetto ha bisogno di tempo, anche perché si tratta di completare il censimento dei vitigni, ma i risultati arriveranno».

Franco Antola