

## Introduzione

Cinque Terre è il nome di un lembo della Riviera Ligure che comprende i paesi di Monterosso, Vernazza, Corniglia, Manarola e Rimaggiore: cinque deliziosi borghi che si inerpicano sulle ripide pendici dei monti che scendono a picco sul mare. La viticoltura riveste un ruolo fondamentale nella storia di questo territorio che insieme all'olivicoltura, sui tipici terrazzamenti tra cielo e mare, hanno fatto delle Cinque Terre, uno dei paesaggi più suggestivi della Riviera Ligure, tanto da meritarsi di essere inseriti nella "World List dell'UNESCO" e da consentire l'istituzione del Parco Nazionale delle Cinque Terre.

Costituita nel corso dei secoli con sovrumani sacrifici e un grande impiego di manodopera per la costruzione e il mantenimento dei muretti a secco, ma con tanta passione per la coltivazione della vite, quella delle Cinque Terre rappresenta senza dubbio un classico esempio di viticoltura eroica. Questo è un territorio dalle caratteristiche oltremodo difficili: sentieri impervi a strapiombo su dirupi su cui inerpicarsi giornalmente, rendendo impossibile la meccanizzazione delle operazioni colturali, venti salmastri che se da un lato conferiscono al vino le tipiche note salmastre-iodate, quando troppo forti e persistenti, provocano ingenti danni quanti-qualitativi ai vigneti. Questi si estendono su una superficie di circa 80 ha compresi nei tre comuni di Vernazza, Monterosso e Rimaggiore e una limitata zona nel comune di La Spezia denomina Tramonti. I vitigni risultati idonei per questo territorio e per le tipologie di vino prodotte sono il "Bosco", l'"Albarola" e il "Vermentino" dai quali si ottengono ottimi vini bianchi conosciuti fin dal Medioevo e serviti persino nelle mense dei papi e dei re. Attualmente vengono prodotti due ti-

\* *Presidente della Sezione Centro Ovest dell'Accademia dei Georgofili*

pologie di vino: il famoso passito *Cinque Terre Sclacchetrà* e il *Bianco Cinque Terre* che si fregiano della DOC dal 1973.

Nel convegno, organizzato dalla Sezione Centro Ovest dell'Accademia dei Georgofili in collaborazione con l'Accademia Italiana della Vite e del Vino, sono stati affrontati argomenti riguardanti l'intera filiera vitivinicola: dagli aspetti storico-paesaggistici a quelli genetico-varietali, dalla gestione del vigneto alle tecniche di vinificazione e appassimento dell'uva, per terminare con un approfondito esame del profilo aromatico e le strategie di mercato dei vini prodotti in un territorio di rara bellezza.