

L'EVENTO Una degustazione di rare bottiglie d'annata

Il "Giro d'Italia DiVino" fa tappa in Polesine

Alla trattoria della Busa rivivono stasera pregiati vini liguri autoctoni ormai considerati scomparsi, come la Bianchetta genovese ed il Ciliegiolo

Gianmaria Visentin

SAN MARTINO DI VENEZ-
ZE - Si svolgerà domani
sera alla Trattoria alla Bu-
sa, il sesto appuntamento
con il "Giro d'Italia DiVi-
no", con inizio alle ore
20,30 e con tappa in Ligu-
ria, con le aziende Bisson e
Calleri.

I vini Bisson nascono nel
1978 quando Pierluigi Lu-
gano, maestro d'arte e
sommelier affermato, in-
tuisce le potenzialità na-
scoste nei vini aspri dei
contadini liguri e decide di
tentare la valorizzazione
delle uve della riviera ligu-
re del Levante.

Inizia acquistando piccole
partite d'uva dai contadini
sparsi sul territorio ed a
vinificarle nella propria
cantina portando avanti,
con tecniche moderne di
vinificazione, numerosi
esperimenti per capire co-
me si devono trattare le uve
locali.

Riesce a far "rivivere" vini
liguri autoctoni che ormai



L'obbiettivo Valorizzare le uve della riviera ligure del Levante

erano considerati scom-
parsi, come la Bianchetta
genovese ed il Ciliegiolo e
di creare nuove intuizioni
come il Musaico, vino ros-
so di spiccata personalità.
Dopo anni passati a vinifi-
care uve acquistate, Pier-
luigi Lugano decide di im-
piantare propri vigneti,
per realizzare il pieno con-
trollo del processo qualita-
tivo dei propri vini.

La coltivazione a rigorosa
limitazione di fitofarmaci
è l'ultima sfida che l'azien-

da sta portando avanti nei
propri vigneti a garanzia di
qualità e genuinità

La ditta Cantine Calleri &
C. produce dal 1968 i vini
tipici della zona di Albenga
(Riviera Ligure di Ponen-
te): Pigato, Rossese e Ver-
mentino.

Sempre all'avanguardia
nelle tecniche di produzio-
ne e trasformazione con
moderne attrezzature eno-
logiche, oltre a servire le
migliori enoteche e presti-
giosi ristoranti d'Italia,

l'azienda è presente anche
in Germania, Olanda e
Stati Uniti.

Le viti vengono coltivate
con metodi rispettosi della
conformazione territoriale
e le caratteristiche degli
acini e del vino non subi-
scono alcuna modifica

La distribuzione dei pro-
dotti Bisson e Calleri è cu-
rata dalla ditta Meregalli di
Milano che sarà presente
stasera, con il responsabile
di zona Riccardo Tavolini.

Sempre ricco e curato il
menù dello chef Massimo,
prevede piatti di carne e di
pesce, abbinati ai vini delle
aziende ospiti; il loro abbi-
namento, come per le sera-
te precedenti, sarà illustra-
to da Dante Brancaleoni,
delegato provinciale
dell'Associazione Italiana
Sommeliers (A.I.S.).

Prosegue pertanto l'inizia-
tiva nata e portata avanti
dai proprietari, Enrico, Sa-
bina e Massimo che si sono
dati l'obbiettivo di far cono-
scere primarie case vinico-
le di tutta Italia.