

IL VINO

DEL

CASTELLO DI CHIAVARI

le foto del Pascucci e del librettino, la serie di bottiglie e le loro numerazioni, le bottiglie in confezione

I vini del Castello di Chiavari erano tra i vini “*che il volgo chiama ritondi*”, piu’ pregiati a Genova ai primi del 1600, assieme ai vini del Girolo presso Sestri, e di Santo Arenzo presso Lerici.

Bartolomeo Pascucci nel *Del Conservar la sanita’ e del vivere de’ Genovesi* nel 1602, concludendo l’analisi dei vini liguri tanto di levante, quanto di ponente, riferendosi ai vini di Santo Arenzo presso Lerici, scrive:” *Sono molto pregiati nella vostra citta’* (n.d.r. Genova) *insieme con i vini del Girolo e del Castello di Chiavari*”.

Per la verita’ questi vini “*ritondi*” il Pascucci prima di tutto li aveva distinti tanto da quelli “*piccoli*”, “*quelli che voi altrimenti chiamate bruschi ed acerbi*”, quanto da quelli “*grandi, i moscatelli di Tabbia, gli Amabili e i Razzesi delle Cinque Terre, i vini di Pietranera e di Capocorso ..vini tutti da bere tre mesi all’anno: gennaio, febbraio e marzo, e non a tutto pasto essendo molto potenti.*”, in sostanza i nostri vini da dessert.

Successivamente questi vini “*ritondi*”, ma da pasto, li aveva divisi in due categorie: da un lato quelli piu’ robusti , che “*accostandosi alla natura del vino grande* (n.d.r.del vino da dessert) “*..sono buoni per l’invernata*”, pur essendo da bere durante tutto il pasto; dall’altro quelli meno robusti che “*si avvicinano piu’ alla natura del vino piccolo* (n.d.r. dei vinelli bruschi ed acerbi), “*e” percio’ restano migliori per bere d’estate*”.

I tre vini piu’ pregiati a Genova nel 1602 , di Girolo di Sestri, di Santo Arenzo di Lerici e del Castello di Chiavari fanno parte dei vini “*ritondi*”, piu’ robusti: la categoria dei vini, per intenderci, piu’ pregiati da pasto per l’inverno.

La descrizione dei vini del Castello di Chiavari.

“Da Chiaveri escono vini in grandissima quantita’: la maggior parte leggeri e piccoli e percio’ migliori all’estate che il verno. Ma quelli del Castello, vini generalmente stimati eccellentissimi e finissimi, sono anzi grandi che piccoli, sapprossimano alla natura dell’amabile e sono di odor e di sapor soavissimo.”

**Il decreto di protezione
dei vini del Castello di Chiavari:
lunedì, 5 Novembre 1498**

La descrizione precisa e circostanziata del Pascucci, pubblicata nel 1602, quando si apprese che i vini del Castello di Chiavari ottennero un decreto di protezione dalla Repubblica di Genova lunedì, 5 novembre 1498, facendo di questi vini degli antesignani dei vini DOC (Di Origine Controllata) attuali, ha indotto quasi per gioco nel 1998 la riproduzione simbolica del vino del Castello di Chiavari ed a una ricerca storica sull'argomento.

1998-1498 :

riproduzione simbolica di 200 bottiglie

**in occasione del cinquecentesimo anniversario del decreto di
protezione e la registrazione del marchio**

Nel 1998, in occasione del cinquecentesimo anniversario del decreto di protezione del 1498, furono riprodotte "simbolicamente" 200 bottiglie numerate, di cui venti dedicate ad un evento particolare, e le rimanenti 180 donate a famigliari ed amici o bevute in loro compagnia; inoltre esattamente il 5 Novembre 1998 è stata registrata, come marchio, la denominazione.

I vini del Castello di Chiavari : la ricerca storica

Ci si è posti alcune domande: quando cominciarono ad essere prodotti questi vini? Ebbero illustri conoscitori? Quando cessarono di essere prodotti? Quali furono le cause della scomparsa di questi vini. Esistono ancora i vitigni e di quale vitigno si tratta?

Quando cominciarono ad essere prodotti ?

Non si sa esattamente quando cominciarono ad essere prodotti; tuttavia le vicissitudini del Castello ci possono essere di aiuto. Il Castello cessò d'essere usato per scopi militari dai primi del 1400 ; fu prima affittato nel 1408 e poi venduto nel 1427 a due fratelli che utilizzarono le terre fra il Castello e via Ravaschieri a fini agricoli. E' probabile che venisse impiantato un vigneto e prodotto un vino a cavallo di queste date. La buona qualità del vino potrebbe aver indotto i fratelli ad acquistare il Castello e le terre sottostanti. Può darsi che i vitigni fossero antecedenti e che siano ereditati da una cultura dionisiaca-orfica antichissima e coeva della necropoli chiavarese. E' certo che i numerosi

eventi bellici che interessarono il Castello nel 1300 indurrebbero ad escludere la coltivazione di viti per fini commerciali sul terreno sottostante al Castello. Le torri, lungo le mura non erano certo ancora state trasformate in case coloniche. Non erano state aperte porte nelle mura che servivano per difendere la città. L'attacco dei catalani nel 1331 su Rupinaro, la successiva costruzione del bastione a ponente del Castello nel 1366, farebbero escludere una tale circostanza. D'altra parte, se i vini del Castello di Chiavari riuscivano a meritare un decreto di protezione della Repubblica di Genova nel 1498, è ragionevole supporre che avessero già raggiunto una ragionevole diffusione e notorietà almeno trenta quarantanni-cinquantanni prima, perché un decreto di tale natura aveva senso su un prodotto di comprovata e consolidata qualità. E' forse ragionevole supporre che tali vini si affermassero nella prima metà del 1400.

Questi vini ebbero illustri conoscitori?

E' difficile pensare che Cristoforo Colombo

non conoscesse i vini del Castello di Chiavari

Cristoforo Colombo, nato a Genova nel 1451, ha aiutato per alcuni anni suo padre a Savona nel commercio di vini; sappiamo che ha cominciato ad andar per mare nel 1466, a quindici anni, ed ha veleggiato intorno a Genova per dodici anni sino al 1474. Il porto di Chiavari, proprio sotto il Castello, era il porto più vicino a Mocconesi, la residenza di suo nonno.

Quando cessarono d'esser prodotti? Quali furono le cause della scomparsa di questi vini?

Il flagello della lilonosera e della peronospera si è abbattuto in Europa intorno al 1850 ed a Chiavari qualche decennio più tardi, intorno al 1870. Ma una "soap opera" aveva travagliato i proprietari del Castello e questo era finito nelle mani del ramo dei Ravaschiero che erano fuggiti a Napoli, che quindi curarono certo molto poco la produzione. Non solo nel 1798 vendettero il Castello ed il terreno sottostante ad una persona che non ebbe fama di attento produttore di vino.

Esistono ancora i vitigni e di quale vitigno si tratta?

Nel 1989 ebbi occasione di comprare il Palazzo dei Portici Neri, che ha un giardino retrostante che in parte occupa il terreno dove allignavano questi vitigni. Una persona, che aveva di molto superato gli ottant'anni, mi mostrò un vecchissima vite, che egli si ricordava essere già molto vecchia quando lui era bambino. Non produceva più uva. Ho provveduto a riprodurla per talea ed a piantarla al Castello. Questa potrebbe essere una pianta che si è salvata.

Il vitigno con tutta probabilità si potrebbe ritrovare anche Alla Pipignerie dei Giardini di Luxemburgo, dove nel 1807, il prefetto portò alcuni dei migliori vitigni di Chiavari.

Di quale vitigno si tratta? Al momento non si sa. Può darsi si tratti di un particolare tipo di Rossese, un tempo era un vitigno classico della riviera di levante, che matura a Giugno e si vendemmia ad Agosto. La descrizione delle caratteristiche del vino fatta dal Paschetti, pur non collimando con il rossese delle Cinqueterre, in quanto tendenzialmente amaro, non escludono tipologie di rossese amabile.

Un particolare insolito lo accrediterebbe.

Alla Festa di San Pietro, il 29 di Giugno, a Sampierdicanne, la tradizione vuole che il santo abbia in mano un grappolo d'uva.

Poteva essere solo un rossese?

Etichetta del Vino del Castello

Vino del CASTELLO DI CHIAVARI

I vini del Castello di Chiavari furono protetti da

Decreto della Repubblica di Genova

datato **lunedì 5 Novembre**

1498

Nel 1602 Bartolomeo Paschetti in "*Del conservare la sanità e del vivere*

dei Genovesi" li descriveva così: "*s'approssimano alla natura*

dello' amabile, e sono di odore e di sapore soavissimi".

Riproduzione simbolica

per gli amici di Adriana ed Enrico Campagnoli

2002

nell'anno della ricerca sullo

astrolabio

