

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

“VINO NOSTRALINO DI RANZI”

Art. 1 – Nome del prodotto

La denominazione “Vino Nostralino di Ranzi” è riservata al vino rispondente ai requisiti ed alle prescrizioni imposte dal presente disciplinare.

Art. 2 – Origini

La Liguria per la propria conformazione orografica, storicamente, è caratterizzata dalla frammentazione in micro-proprietà terriere dovuta alla mancanza di spazio e da un territorio stretto tra il mare e gli appennini. La difficoltà di tale territorio, inevitabilmente ha conseguito lo svilupparsi di un’agricoltura eroica di sopravvivenza dove ogni piccolo proprietario era costretto a coltivare, in ogni piccolo appezzamento esigue quantità di vitigni, impiantati anche in epoche successive, di diverse varietà dovuto appunto all’esiguità dei terreni stessi. Con il trascorre degli anni ci si accorgeva quindi di avere molte varietà diverse di uva, ma nessuna sufficientemente grande per essere vinificata in purezza. Da qui nasceva la necessità di vinificare tutte le uve insieme per ottenere un vino unico, il “Nostralino” appunto.

Il vino Nostralino, tradizionalmente prodotto nella frazione di Ranzi, è costituito da un uvaggio ottenuto dalla spremitura in un’unica soluzione delle uve dei tipici vitigni coltivati nel ponente ligure.

Benchè storicamente la zona di Ranzi sia conosciuta come “cru” per la coltivazione del Vermentino (così come definita dal celebre enologo Veronelli in alcune sue pubblicazioni) da sempre, sebbene in varie quantità minori, sono presenti anche alcuni appezzamenti coltivati con vitigni sempre a bacca bianca come il Pigato, la Lumassina e il Sangiovese. Sono presenti, anche se in quantità modeste, il Moscatello di Taggia con la variante d’Amburgo e la dolce Malvasia. Per quanto riguarda i vitigni a bacca rossa, si denota una buona presenza del Rossese di Dolceacqua (anche con la variante del Rossese di Albenga), la Granaccia del savonese, l’Ormeasco (ovvero il vitigno del dolcetto trapiantato nelle valli dell’imperiese) e – nonostante vitigno non ligure - pochissime tracce di Barbera. Un discorso a parte merita il rarissimo vitigno del Barbarossa, dal quale si ottiene l’unico vino dal colore rosato naturale ligure e del quale ancora oggi si conserva a Ranzi nella zona della “Pitta” l’unico residuo vigneto esistente in zona. (un altro appezzamento è anche presente a Toirano).

Dall’utilizzo di tutte queste uve sia nella forma distinta per colorazione della bacca, oppure indistintamente unite, si ottiene quindi il Vino Nostralino bianco oppure nella versione rosso chiaro.

Per tale motivo, non essendo un prodotto vinificato in purezza da un unico vitigno non può ottenere la DOC come avviene invece per la denominazione “Riviera ligure di Ponente” istituita nel 1988 e riconosciuto quindi solo come vino da tavola.

Si tratta di un vino fruttato, con un buon grado alcolico ed una leggera sapidità ereditata dall'esposizione a mezzogiorno dei terreni scagliesi su cui si adagia.

Per anni prodotto solo per consumo familiare, viene valorizzato dal 1962 con la prima edizione della "Sagra del Nostralino", organizzata dal Circolo Giovane Ranzi sul Colle della Madonnina sino ad arrivare nel 2017 quando è stato vinificato ed imbottigliato con l'etichetta "1919" a ricordo dell'anno di fondazione dello stesso Circolo.

Attualmente viene prodotto in migliaia di bottiglie sia nella versione bianco che rosso per essere apprezzato dai numerosissimi avventori che ogni anno frequentano, ad agosto, la "Sagra del Nostralino".

Un prodotto tipico che ben rappresenta la storia ed il lavoro di un territorio e di una comunità che merita di essere preservato come esempio di biodiversità locale in contrapposizione al contesto generale che, invece, sempre più si dirige verso un globale appiattimento dei gusti e dei sapori.

Art. 3 – Area geografica di produzione

La zona di produzione del Vino Nostralino comprende esclusivamente il territorio amministrativo del Comune di Pietra Ligure

Art. 4 – Caratteristiche del prodotto e metodiche di lavorazione

4.1. Elenco e quantità degli ingredienti

Il Vino Nostralino è un uvaggio ottenuto dalla spremitura dei seguenti vitigni:

- **Versione bianco:**
Vermentino
Pigato
Sangiovese
Malvasia
Lumassina
Moscatello di Taggia
Moscato d'Amburgo
- **Versione rosso:**
I vitigni di cui versione bianco
Rossese di Dolceacqua
Granaccia
Barbarossa
Ormeasco

Non è prevista una percentuale prefissata di ogni tipologia di vitigno da utilizzare in quanto, essendo un uvaggio, lo stesso cambiava di anno in anno a seconda della quantità di uva prodotta da ogni vitigno in quell'annata specifica.

4.2. Metodiche di lavorazione

Storicamente sono utilizzate due diverse tecniche di lavorazione: il metodo tradizionale ovvero la non separazione del mosto dalla raspa poi abbandonato per il metodo attuale che prevede invece la separazione immediata della raspa dagli acini.

Tale nuova tecnica è adottata al fine di ridurre l'acidità del vino dovuta in parte alla presenza della raspa durante il processo di bollizione.

a) metodo tradizionale - utilizzato sia per il vino bianco che rosso:

Una volta raccolta l'uva nel vigneto, alla fine di settembre, la stessa viene immediatamente macinata con un'apposita macchina che rompe gli acini assieme al grappolo (raspa). Il liquido così ottenuto assieme agli acini e alla raspa viene messo a riposare in una botte di grandi dimensioni per almeno 8/10 giorni periodo nel quale avviene il processo di trasformazione dello zucchero in alcool (detto periodo di bollizione). Ogni giorno e più volte al giorno, in tale periodo il liquido con la raspa viene mescolato all'interno della botte al fine di evitare l'ossidazione della raspa.

Al termine di tale fenomeno di bollizione il tutto viene pressato con un torchio al fine di ottenere il mosto liquido che viene separato quindi dalla raspa e acini e travasato nella botte e lasciato a riposare sino al primo travaso che si effettua verso l'11 novembre (San Martino) al fine di separare il mosto dalla feccia.

Un secondo travaso viene poi effettuato alla fine di dicembre ed un terzo a gennaio ottenendo così il vino pronto per essere imbottigliato e commercializzato nel mese di marzo.

b) – metodo attuale o nuovo

- **per il vino bianco:**

Una volta raccolta l'uva nel vigneto, alla fine di settembre, la stessa viene immediatamente deraspata con apposito macchinario al fine di separare la raspa dagli acini che vengono immediatamente pressati. Il mosto così ottenuto viene messo a riposare in una botte di grandi dimensioni per almeno 8/10 giorni periodo nel quale avviene il processo di trasformazione dello zucchero in alcool (detto periodo di bollizione). Al termine di tale fenomeno il mosto è messo a dimora in una botte e lasciato a riposare sino al primo travaso che si effettua verso l'11 novembre (San Martino) al fine di separare il mosto dalla feccia.

Un secondo travaso viene poi effettuato alla fine di dicembre ed un terzo a gennaio ottenendo così il vino pronto per essere imbottigliato e commercializzato nel mese di marzo.

- **per il vino rosso:**

Una volta raccolta l'uva nel vigneto, alla fine di settembre, la stessa viene immediatamente deraspata con apposito macchinario al fine di separare la raspa dagli acini. Il liquido così ottenuto con gli acini viene messo a riposare in una botte di grandi dimensioni finché il mosto assume la colorazione desiderata (sufficientemente intensa rilasciata dalla buccia degli acini stessi) e solo dopo si procede alla pressatura ed il mosto così ottenuto è messo in una botte e lasciato a riposare per almeno 8/10 giorni periodo nel quale avviene il processo di trasformazione dello zucchero in alcool (detto periodo di bollizione). Al termine di tale

fenomeno il mosto è messo a dimora in una botte e lasciato a riposare sino al primo travaso che si effettua verso l'11 novembre (San Martino) al fine di separare il mosto dalla feccia. Un secondo travaso viene poi effettuato alla fine di dicembre ed un terzo a gennaio ottenendo così il vino pronto per essere imbottigliato e commercializzato nel mese di marzo.

4.3. Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione

I materiali e le attrezzature utilizzate sono quelli comunemente in uso nelle aziende vitivinicole, sia per la fase di produzione enologica che per la somministrazione e vendita diretta dei prodotti.

Art. 5 – Commercializzazione del prodotto finito

All'atto dell'immissione al consumo il prodotto deve essere chiaramente identificato mediante idonea apposizione di un apposito bollino riportante:

- il nome **“Vino Nostrolino di Ranzi”**
- il marchio **“De.Co. Pietra Ligure”**

Il prodotto deve essere confezionato secondo le norme di legge in particolare sull'etichettatura del vino disciplinata a livello europeo dal regolamento UE 1308/2013 e Regolamento 2021/2117 (in vigore dall'8/12/2023, con obbligo definitivo a pieno regime dal 01/07/2024). può essere confezionato secondo le norme di legge.

In tal caso l'etichetta, da posizionarsi esternamente alla confezione in modo visibile, deve riportare:

- ingredienti
- nome e indirizzo del produttore
- data di scadenza
- denominazione **“Vino Nostrolino di Ranzi”**
- marchio **“De.Co. Pietra Ligure”**

I ristoratori che intendano somministrare nel proprio esercizio il **“Vino Nostrolino di Ranzi”** dovranno esplicitarne le caratteristiche nei propri menù.

Art. 6 – Controlli e sanzioni

- Autocontrollo igienico-sanitario previsto dai Reg. (UE) 853/2004 del 2004;
- Rintracciabilità secondo il Reg. (UE) 17/2002;
- Uso improprio di logo e denominazione.

Art. 7 – Logo De.Co. e immagine del prodotto



Nella ridente Ranzi, frazione di Pietra Ligure, si svolge ogni anno una festa folcloristica: la « sagra del Nostralino » di origine popolare, che tanto successo ottiene presso i villeggianti stranieri, che dopo aver degustato il buon Nostralino ed i piatti tipici locali, si abbandonano alle danze con i complessini caratteristici.

Ca
Lu
lan
pr
se
to