

DIVINI

DI LUCIANO FERRARO

LIGURIA

DAVIDE E GIUSEPPE RIPARTONO DAL MARE CON IL VERMENTINO

Cà du Ferrà, la cantina «per raccontare la bellezza»

«Ogni giorno io e mio marito ci svegliamo a Bonassola, a pochi passi dal mare della Liguria, e non pensiamo al profitto, pensiamo a raccontare questa bellezza». Davide Zoppi (nell'illustrazione, a sinistra) si è laureato in Giurisprudenza alla Cattolica di Milano. Il marito Giuseppe Luciano Aieta è un ingegnere gestionale con alle spalle dieci anni di lavoro in una multinazionale. Ora sono i felici e sorridenti vignaioli di Cà du Ferrà. **Sulle ripide alture della Doc Colline di Levante,**



muretti a secco e sole a picco. «Mia madre Aida venne in Liguria dalla Campania come segretaria di una scuola media» racconta Davide «e sposò mio padre Antonio, originario di Bonassola. Nel 2018, come regalo di Natale, mi ha ceduto l'azienda». Disfatto l'albero natalizio, **Davide e Giuseppe si sono trasferiti nella casa attigua alla cantina,**

hanno aperto un'attività agrituristica e soprattutto hanno ripensato al vino da produrre, assoldando l'enologa Graziana Grassini, l'allieva di Giacomo Tachis, padre del Sassicaia. Trentamila bottiglie, a circa 30 euro l'una. «Abbiamo fissato il limite dello sviluppo, 50 mila bottiglie» spiegano Davide e Giuseppe «perché non vogliamo rinunciare alla sostenibilità e all'accoglienza». **Tra i vini spicca il Luccicante 2023, Vermentino Dop, per potenza, sapidità e polpa.** Interessante il Bonozolae 2023, uvaggio di Bosco e Albarola con il Vermentino, un carico di iodio e frutta. **Fa storia (mirabile) a sè il Diciassettemaggio, Passito bianco Igp da uve Ruzzese, dal recupero di un antico vitigno.** Poesia tinta di azzurro, come la bottiglia rivestita da una vernice nautica.