

fa consistente. Bianchi e rossi di sana beva in frazione Lemèglio.

Rapallo. Simpatico vino bianco, di colore giallo paglierino e grande sapidità (ha sale, in gergo enologico), nella frazione San Rocco.

Sant'Olcese. Bianco secco di delicato aroma e straordinaria eleganza. Stimo ottimo tra i produttori Piero Ricchetti della località Fregara. Vino da piatti di pesce, lo bevi allegramente, in luogo, sul salame vertice del « salumificio » Parodi.

Sestri Levante. Dolcetto di pronta beva e simpatico nostralino bianco dai vigneti delle colline di San Bernardo, Santa Vittoria di Libiola e Loto.

Tribogna. Bianchi e rossi, lievi e passanti, in frazione Aveno.

Uscio. Bianchi, leggeri e rapidi, e rosso, da uva dolcetto, di sana beva in località Altare.

Zoagli. Dai vignaiuoli dell'entroterra i bianchi nostralini dello Scoglio e di Sant'Ambrògio.

IMPERIA

Bordighera. Bianchi (tra cui il Moscatello) e rossi. Tendono a farsi armonici sulle colline dette « di Piematone ».

Camporosso. Da uva *rossese*, l'omonimo vino, di bel colore rosso rubino, profumo ampio in cui si coglie la rosa e buon corpo.

Cipressa. Vermentino bianco, allegro e sapidino, in frazione Lingueglietta; stimo migliore quello della famiglia Forte.

Còsio D'Arròscia. Dolcetto di colore rosso urbino piuttosto intenso, odore vinoso e gusto « sulla vena ».

Diano Castello. Il Vermentino di Diano: bianco paglierino, aroma vinoso, sapore asciutto senza cedimenti, corpo e nerbo prestanti. Assai buono anche il Chiaretto.

Dolcedo. Tre vini, ciascuno meritevole di assaggio: l'Ormeasco e il Rossese, rossi; il Vermentino, bianco. Stimo migliori produttori: Bernardo Benza, Donato Giordano, Giuseppe Lupi detto Pepò, Tommaso Lupi, Maria Renise in Lupi e le sorelle Ricca.

Isolabona. Nell'osteria del Piombo, « a piombo » letteralmente sul Nèrvia, consigliabile il brandacoion (cibo e nome da capitani di ventura: sapiente intruglio di stoccafisso, olio, patate, uova e noci) e la coda di stoccafisso ripiena. Ci stanno benissimo, sopra, sia il Vermentino bianco, sia il Rosso delle colline attorno.

Montalto Ligure. Bianchi e rossi (particolarmente gustoso il tipo detto, con strano nome: vin a scansza).

Olivetta San Michele. Rossese di salda costituzione. Stimo tra i migliori vignaiuoli:

Tullio Gastaldi, Gino Ibba e Guido Limòn.
Perinaldo. Massarda, vino bianco, profumo suadente e sapore asciutto, e Rossese tutto rosa; colore profumo sapore, da pressoché tutte le vigne del circondario. « Assoluti » i vini del signor sindaco, Emilio Croesi.

Pieve di Teco. Nostralini bianchi e rossi ed un Dolcetto, colorito e saporoso, particolarmente pregevole in località di Ligasòrio e di Acquètico.

Pigna. Il Rossese dell'alta Val di Nèrvia si fa sottile e nervino, meno pronto al naso, in bocca più elegante del Rossese di Dolceacqua (celeberrimo e per ciò non descritto). Stimo buoni produttori: Antonio Guarini, Giacomo Guarini, Giacinto Isnardi, Gio Batta Martini e Domenico Rebaudo.

Pornàsio. Due vini tendono, netti, al cru: il Dolcetto-Orneasco di colore rosso ciliegio piuttosto intenso, profumo delicatamente vinoso, sapore asciutto e pacato, e lo Sciacchetrà (nulla in comune — solo il nome — con quello delle Cinque Terre) anche di colore rosso ciliegio, ma assai più raro, profumo sottile e sapore secco solo interrotto da improvvisa e delicata vena amabile. Segnalo, quali produttori migliori: Enrico Augeri, Antonio Ramò e Lorenzo Ramò in frazione San Luigi; Emilio Ramò in frazione Ottano; l'ingegnere Nicola Guglierame in frazione Ville; l'avvocato Giovanni Guglierame ed Emilio Raimondo in frazione Ponti.

Ranzo. Pigato bianco di gran carattere. Anarchico testadura al colore (per quanto lo si chiarifichi, trasparente cristallo non lo ottieni), ha profumo sottile di fiori di campo e — dote rara nei bianchi — armonico sapore ammandorlato.

Rocchetta Nervina. Buon Rossese. Produttori migliori: Mario Basso, Santino Carabona, Lodovico Gastàudo, Stefano Raimondo e Gio Batta Rondello.

San Bartolomeo del Cervo. Due simpatici vini, il Castellino rosato e il Vermentino bianco in frazione Chiappa.

San Biàgio della Cima. Tre vini di non comune armonico equilibrio: il Dolcetto e il Rossese, rossi, e il Vermentino, bianco.

Sanremo. Alle spalle della città, nei vigneti di Bussana e di Poggio, un Vermentino, bianco, tra i migliori.

Soldano. Tre vini di non comune armonico equilibrio: il Dolcetto e il Rossese, rossi, e il Vermentino, bianco.

Taggia. Due bianchi: Vermentino secco e Moscatello (qualche rara bottiglia) di delicata dolcezza.

Ventimiglia. Dai vignaiuoli dei dintorni bianchi, da uva vermentino, e rossi, da uva rossese. Ha particolare pregio il Vino