

PORTHOS

ribelle nobile disperato



Rossese di Dolceacqua

di luca furlotti

ESSERE ALTROVE, ESSERE ALTRIMENTI

"La mente gli si riempiva dei fantasmi della terra, dei lavori da fare.

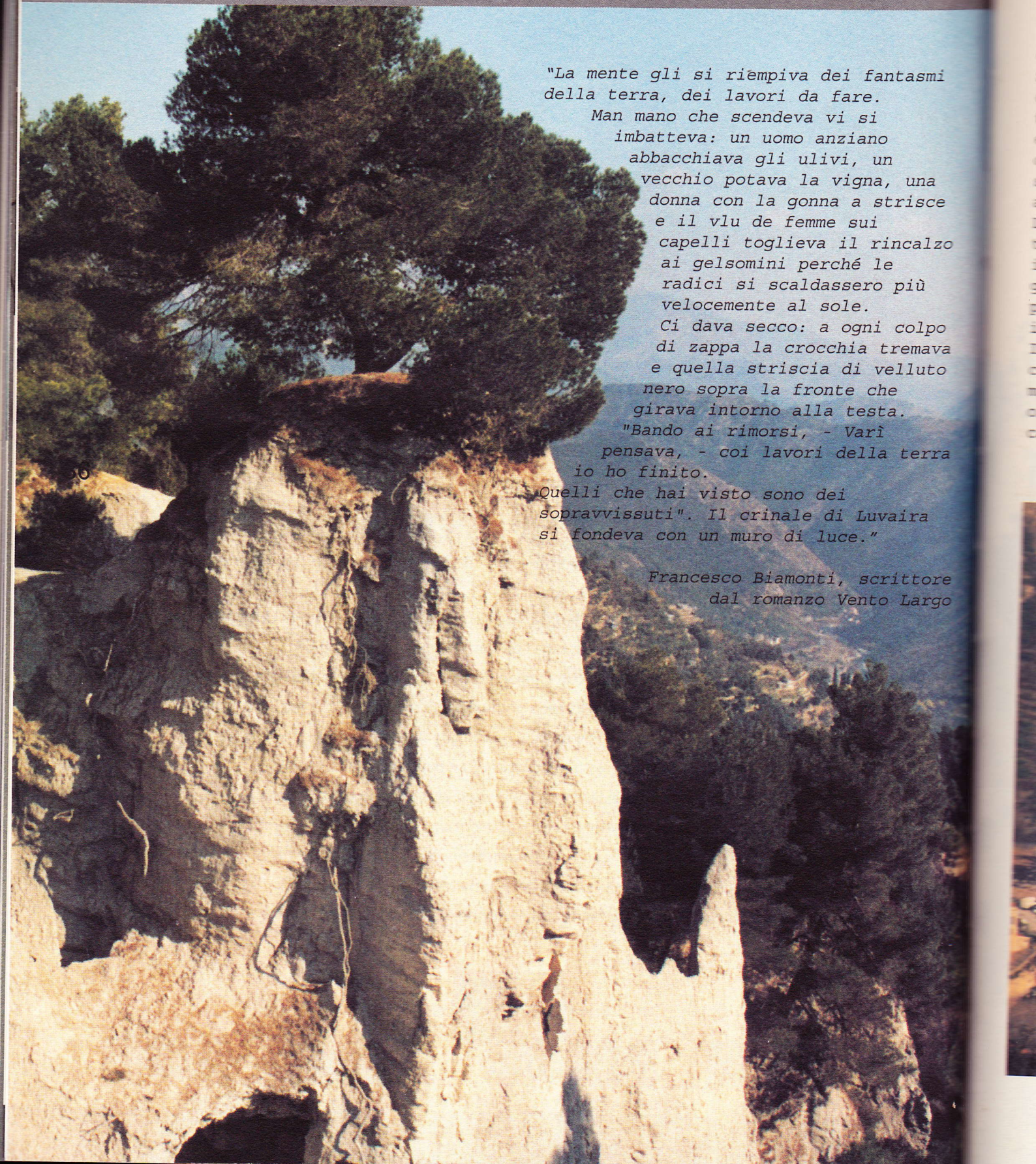
Man mano che scendeva vi si imbatteva: un uomo anziano abbacchiava gli ulivi, un vecchio potava la vigna, una donna con la gonna a strisce e il vlu de femme sui capelli toglieva il rinalzo ai gelsomini perché le radici si scaldassero più velocemente al sole.

Ci dava secco: a ogni colpo di zappa la crocchia tremava e quella striscia di velluto nero sopra la fronte che girava intorno alla testa.

"Bando ai rimorsi, - Vari pensava, - coi lavori della terra io ho finito.

Quelli che hai visto sono dei sopravvissuti". Il crinale di Luvaira si fondeva con un muro di luce."

Francesco Biamonti, scrittore dal romanzo Vento Largo



Il paesaggio

La Valle Nervia e la Val Verbone, zone d'elezione dell'uva Rossese, si trovano nell'estremo ponente ligure, quasi al confine con la Francia. Sono due valli strette e allungate, due solchi tra i monti del primo entroterra ligure. Si distendono parallele da sud a nord, dal mare alla catena delle Alpi Liguri, percorse dai torrenti che danno loro il nome. Sono valli di grande bellezza paesaggistica, vedono il mare e la montagna. I versanti sono ora coperti da una folta macchia mediterranea, ora stropicciati dai caratteristici

terrazzamenti.

Delimitati dai tipici, suggestivi muretti a secco, e coltivati da sempre a vite e a ulivo, i terrazzamenti testimoniano l'interazione plurisecolare tra il lavoro dell'uomo e la bellezza del paesaggio.

I paesi

Dolceacqua, Pigna, Apricale, Isolabona, Rocchetta Nervina, S. Biagio della Cima: nello spazio di pochi chilometri, vi è un'intera costellazione di borghi di origine medievale, straordinariamente integri. Si tratta di luoghi tra i più suggestivi dell'intera

Liguria e che, grazie alla loro posizione decentrata, si trovano fuori dalle rotte del turismo di massa.

Dolceacqua

Il luogo simbolo di queste terre si trova a poco più di 7 km dal mare, lungo il corso della Nervia.

Addentrarsi nei vicoli labirintici di questo paesino di duemila abitanti è come tuffarsi nel medioevo. Abbarbicato su una pendice scoscesa, il castello Doria domina una cascata di case di pietra che scende fino alla riva del torrente. E' il quartiere più antico, chiamato "Terra": antiche case





V
s
c
I
c
V
L
e
s
c
s
L
I
N

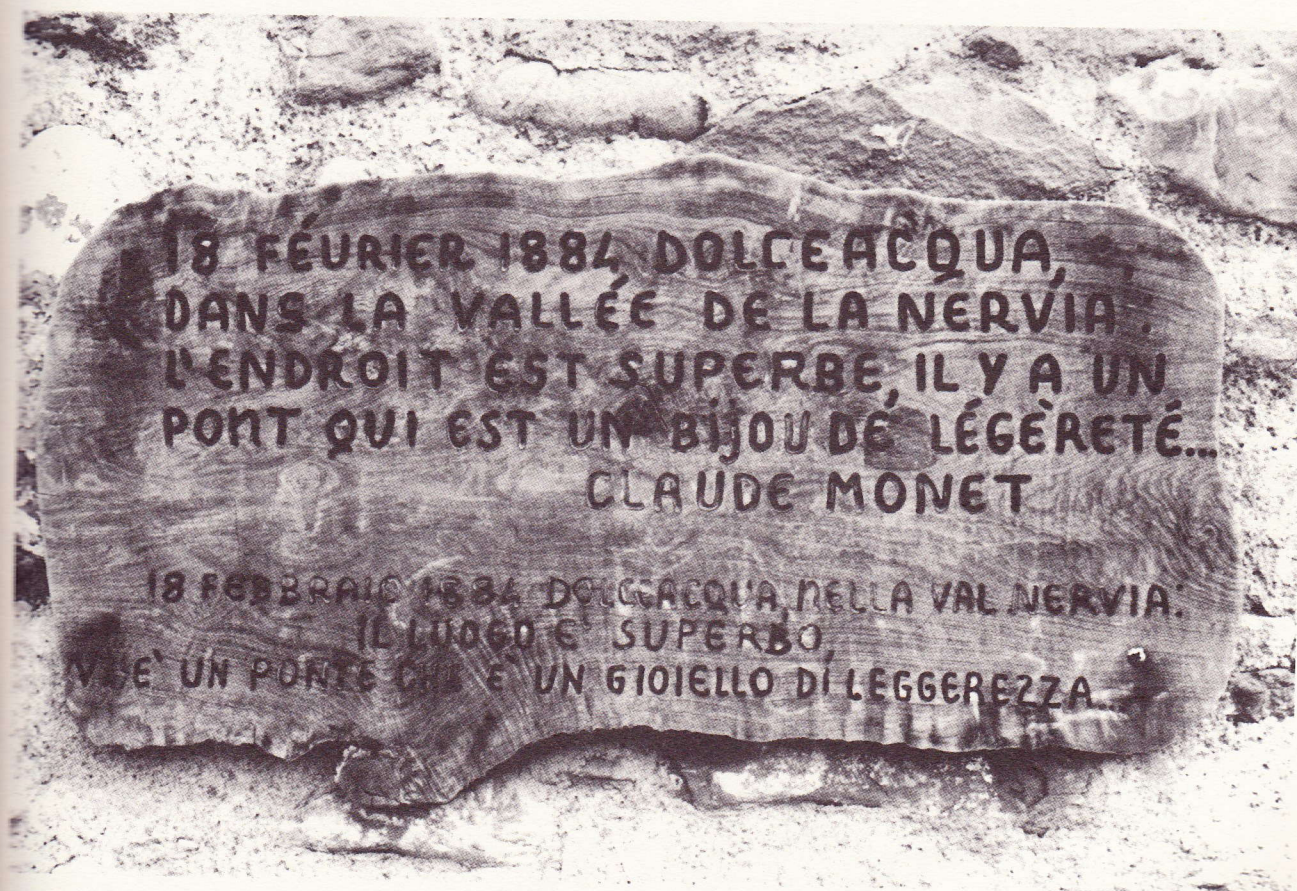
compatte come un gregge minacciato, quasi aggrappate alle pendici della rocca, solcate da ripidi e stretti carugi, dove i raggi del sole stentano a penetrare, e non scaldano i vecchi muri. Oltre ai resti del Castello dei Doria, antica dama di pietra col suo strascico di case, l'altro elemento caratterizzante di Dolceacqua è il quattrocentesco Ponte Vecchio. Possente e leggero, teso ed elegante, il ponte "a schiena d'asino" è composto da un'unica campata, di lunghezza straordinaria per l'epoca di costruzione. Il ponte scavalca la Nervia, e collega il

quartiere della "Terra" a quello del "Borgo", posto al di là del fiume. Il "Borgo" presenta anch'esso un nucleo medievale, ma ospita anche le costruzioni più recenti.

Cenni storici

Dolceacqua fu fondata nell'XI secolo sopra una piccola altura rocciosa a strapiombo sul torrente Nervia. Faceva parte del sistema difensivo dei Conti di Ventimiglia, che destinava un'arcigna fortezza ad ogni altura strategica della valle, posta allo snodo di importanti strade del sale dirette verso le montagne e il

Piemonte. Proprio in virtù della loro collocazione queste splendide, ostiche terre di frontiera furono teatro, nel corso di secoli, di continue battaglie, assedi, scorribande. I conti di Ventimiglia persero Dolceacqua nel 1260, al termine di un lungo periodo di lotte con la Repubblica di Genova. Nel 1267 Oberto Doria acquistò Dolceacqua. Ebbe così inizio il legame tra la dinastia Doria e questo luogo, che durerà quasi sette secoli. I secoli successivi videro accrescersi la prosperità e l'importanza di Dolceacqua, che pure



ESSERE ALTRIMENTI

continuava ad essere sferzata da incursioni ed assedi. Dapprima a causa della rivalità plurisecolare tra i Doria e i Grimaldi di Monaco, poi nel contesto degli scontri tra Piemonte e Repubblica di Genova. Finchè nel 1744, nel corso della guerra di successione austriaca, l'esercito franco-spagnolo passò la frontiera, saccheggiò Dolceacqua e gli altri paesi della valle, e pose sotto assedio il castello, cannoneggiandolo dalle alture circostanti.

Inidoneo a sostenere una tale forza d'urto, il castello fu semidistrutto, e ridotto alla resa. Terminata la guerra, non fu più ricostruito, e la sua fine rappresentò per Dolceacqua anche la fine dell'importanza politica e strategica, il ripiegamento nella propria "vita privata". Estintasi la dinastia Doria, il rudere del castello fu acquisito dal comune nel 1942. Consolidato e ristrutturato, oggi domina Dolceacqua con la sua sagoma

imponente e vuota, come le orbite nere delle grandi finestre.

Succo di roccia

E' questo il significato del nome Rossese. Che deriva da "rocese", rimanda alle pietre dei muretti a secco, ai pendii scoscesi terrazzati e non, come parrebbe scontato, al colore rosso del vino. Fin dal nome il Rossese rivela il suo "essere altrimenti", l'intrinseca noncuranza nei confronti dei sistemi di aspettative più consolidati.



Rossesi

Non vi è un solo rossese. Già nel 1963 gli ampelografi Dalmasso e Marino distinguevano un rossese di Ventimiglia (e Dolceacqua), da un rossese di Campochiesa, diffuso nel Savonese. Alcuni recenti studi dell'Università di Torino sembrano confermare l'ipotesi dell'omonimia. Esistono anche diversi "rossese" a bacca bianca, rarità colturali presenti sia in Liguria che in Piemonte. Anche qui, la connessione con l'uva rossa coltivata a

Dolceacqua non è affatto stabilita.

Rossese

E' un vitigno autoctono, diffuso da sempre nella zona. Le ricerche finora svolte non hanno accertato parentele con varietà di altre zone. Da un punto di vista ampelografico, si presenta con foglia eptalobata o con più di sette lobi, grappolo spargolo, spesso ramificato con molte ali, acino medio o piccolo a seconda dei cloni, di color blu-nero violetto. In

alcuni cloni, a piena maturazione, i piccioli assumono una colorazione rossa. L'acino ha buccia sottile, polpa incolore e un numero contenuto di vinaccioli (3-5). La germogliatura avviene in genere nella prima metà di aprile, mentre la maturazione è media o medio-tardiva. A piena maturazione il rossese ha un alto contenuto zuccherino, sebbene tenda a maturare in modo non omogeneo, inconveniente rimediabile attuando la vendemmia scalare.



La Doc

Risale al 1972, ed è stata la prima sul territorio ligure. Questo dato, apparentemente secondario, aiuta invece a capire l'importanza, culturale prima ancora che economica, che il Rossese di Dolceacqua ha per la viticoltura ligure.

In vigna

In Val Nervia, come in tutta la Liguria, l'agricoltura è resa difficile dall'esiguità delle piane e dal dislivello delle pendici. L'uomo ha affrontato questo problema nel corso di secoli, costruendo terrazzamenti sostenuti da muretti di pietra a secco. Sono soluzioni che caratterizzano il paesaggio e l'identità stessa di queste terre, pur comportando oggi qualche limitazione. Costruite quando tutto il lavoro era esclusivamente manuale, le vigne terrazzate mal si prestano alla meccanizzazione. Ciò rende faticoso il lavoro del viticoltore, ed impedisce il contenimento dei costi. I muretti a secco, poi, sono splendidi manufatti frutto della dedizione dell'uomo, e che solo la dedizione dell'uomo è in grado di salvaguardare: occorre riposizionare le pietre che di volta in volta si sfilano, formando falle (le cosiddette "sbuire") da cui si

innescano piccole frane. La forma di allevamento tradizionale su queste terrazze è l'alberello basso, privo di sostegni. E' un sistema molto semplice e antico, diffuso anche nel sud della Francia, e in tutto il bacino del Mediterraneo. Risulta particolarmente adatto ai climi caldi e siccitosi, perché limita al massimo le necessità idriche della pianta. E' un sistema a potatura corta, poco generoso in fatto di rese: è quindi adatto alla viticoltura di qualità, come lo è l'età elevata di molte vigne. Proprio la scarsa produttività dell'alberello spinge alcuni produttori a soppiantarlo coi più "universali" filari a guyot e cordone speronato, che permettono anche un più razionale sfruttamento dello spazio in vigna. Una soluzione intermedia, meno stridente con l'identità viticola della zona, è il cosiddetto ventaglio, una sorta di alberello "schiacciato" lungo la direzione del filare, abbinato a una spalliera bassa. I sistemi tradizionali di sistemazione e allevamento, ma soprattutto l'estrema parcellizzazione delle vigne (la maggior parte dei contadini possiede meno di un ettaro a vite) rendono la viticoltura in zona non molto redditizia. Con due conseguenze. Innanzitutto il

progressivo abbandono delle vigne, coltivate perlopiù da anziani contadini. In secondo luogo, il costo delle uve al conferimento, elevato in rapporto al prezzo finale delle bottiglie. Esistono soluzioni che, salvaguardando l'identità della viticoltura ligure, possono aumentarne la redditività. Ad esempio si è proposta, per i nuovi vigneti, la sistemazione a ripiani raccordati, che permette l'accesso dei mezzi meccanici alle fasce terrazzate. Purtroppo alcuni produttori, nel predisporre le nuove vigne, tendono a "badare al sodo", spianando dove possibile le terrazze e adottando il guyot. Il risultato sono vigne (ancora poche per fortuna) che sembrano arrivate da un altro pianeta.

In cantina

Sebbene in zona si producano anche buoni vini bianchi, Dolceacqua è una di quelle realtà viticole la cui storia e la cui identità si fondono con quelle del proprio vitigno simbolo. Succede sovente in questi casi che, in cambio dell'"adozione", si chieda al vitigno uno sforzo di eclettismo, lo si adatti a soddisfare al meglio una molteplicità di esigenze. E' questo, in buona parte, anche il caso del Rossese. Una prima, importante suddivisione la si

ritrova già nel disciplinare: è quella tra i Rossese "normali", e quelli "normali", e quelli più strutturati e importanti, "superiori". I primi rappresentano la base produttiva della zona, e sono vini leggeri ed immediati, adatti al pasto quotidiano. Vinificati in modo molto semplice, vengono messi in commercio giovanissimi, il più delle volte nella primavera successiva alla vendemmia. I secondi sono le selezioni con cui i produttori della zona cercano di confrontarsi con il mercato del vino di qualità. Se guardiamo alle scelte

stilistiche e alle conseguenti metodologie di cantina alla base di questi prodotti, le principali cantine della zona imboccano attualmente due strade divergenti. Una parte di esse sceglie di vinificare ed affinare le proprie selezioni esclusivamente in vasca, senza (o quasi) passaggi nel legno. Un altro gruppo, invece, adotta per questi prodotti i protocolli più comuni nelle vinificazioni "orientate alla qualità", che prevedono la fermentazione in vasca seguita da un affinamento più o meno lungo in barrique. Il risultato di queste

due opzioni produttive è ovviamente piuttosto diverso. Curiosamente, i produttori del secondo gruppo scelgono in genere di rinunciare alla dicitura "Superiore" in etichetta, che i primi invece riportano. Questa varietà di interpretazioni all'interno di una singola tipologia invita alla scoperta ed al confronto, è molto stimolante per il vero appassionato. Anche se, dato il numero ristretto di aziende, finisce forse per risultare dispersiva, per penalizzare un po' l'impatto sul mercato.



Caratteri organolettici

Il Rossese di Dolceacqua è un vino davvero interessante, dalla personalità immediatamente riconoscibile. Le sue caratteristiche sono peculiari nel panorama delle tipologie autoctone italiane e semmai, volendo forzare un accostamento, si avvicinano per certi aspetti a quelle del Pinot Nero. Si tratta innanzitutto di un vino dal corredo polifenolico moderato: colore poco carico e tannicità delicata, soffusa. Questo non significa però mancanza di struttura: uno studio dell'Università di Torino definisce il Rossese "di elevata alcoolicità, buona struttura e caratterizzato da un quadro acido contenuto". Quest'ultima caratteristica contribuisce a renderlo un vino naturalmente morbido e vellutato, senza il ricorso ad accorgimenti "mirati". I Rossese di bella struttura non fanno sfoggio di possenti muscolature fenoliche, ma semmai rivelano al palato un'ampiezza calda, glicerica, setosa. Altra peculiarità del Rossese è la spiccata sapidità che arricchisce e "movimenta" la beva come i profumi. I profumi del Rossese, se in certi casi possono mancare di profondità, nelle migliori espressioni coniugano una personalità spiccata con una varietà e un'ampiezza di riconoscimenti

superiori alla media. I descrittori olfattivi partono da un'accentuata florealità di rosa, per aprirsi a un fruttato di fragolina di bosco e lampone e a caratteristici richiami marini. Sullo sfondo, accenni speziati e una nota fine di pelliccia. Quando ben delineate, queste percezioni si ritrovano nitide nel finale di bocca, accompagnate da una vena amarognola di rabarbaro.

Il momento sbagliato

Negli ultimi 10-15 anni, l'estrazione e la stabilizzazione dei fenoli hanno assunto un ruolo centrale nella tecnica enologica. Sebbene questa attenzione abbia contribuito non poco al miglioramento tecnico dei vini, a volte pare essere davvero esagerata, prevaricante nei confronti di altri aspetti non meno fondamentali. Per molti addetti ai lavori, prima e assai più che per gli stessi appassionati, i parametri legati alla struttura fenolica costituiscono unità di misura imprescindibili per valutare la qualità di un vino. Ovvio che, in un simile contesto, un vitigno con le caratteristiche del Rossese non possa che suscitare scarso interesse. E così, alcuni tra i consulenti e i produttori della zona più immersi in un punto di vista tecnico, non nascondono di considerare il rossese

un vitigno con alcuni limiti. Questa disposizione evidenzia la sostanziale mancanza, tra i produttori, di un modello estetico autonomo legato al Rossese di Dolceacqua. Un modello che ne implementi, e valorizzi sino in fondo, le specificità. Alcune tra le aree vinicole più note e prestigiose al mondo (ad esempio la Borgogna, la Mosella) producono vini che non ricalcano, ma danno una propria interpretazione dei parametri "classici" di colore, struttura, rapporto tra acidità e morbidezza, ecc. Non si vogliono qui forzare paragoni impropri, ma solo far riflettere sull'opportunità che i produttori di Dolceacqua hanno di utilizzare al meglio le notevoli specificità del proprio vitigno e terroir, per farsi ri-conoscere e apprezzare dal mercato. Purtroppo la strada attualmente imboccata sembra andare nella direzione opposta.

Il Syrah

Tra i produttori della zona sembra in atto una vera e propria corsa a piantare il syrah. E questo nonostante il vitigno non sia autorizzato per la provincia di Imperia, e non abbia alcuna tradizione in zona. Contestualmente è in corso di modifica il disciplinare del Rossese, che aumenta al 10% (dal precedente 5%) la quota di "altri

vitigni a bacca rossa". Le motivazioni sono quelle immaginabili: la syrah possiede in grande abbondanza quei pigmenti e quei tannini di cui il rossese è giudicato carente. Insomma, un'uva da taglio ideale. In grado di avvicinare almeno un po' il rossese ai parametri del cosiddetto "gusto internazionale". E non ultimo ai modelli di riferimento tecnici più consolidati. A differenza del rossese, il syrah è un vitigno alla moda. Per qualcuno in grado, con la sua stessa presenza, di svecchiare l'immagine dei vini della zona. E' superfluo rimarcare che si tratta di un vero e proprio scempio culturale. Ma anche ponendosi in un'ottica commerciale, di marketing, un Rossese snaturato e imbastardito per assomigliare a qualcosa d'altro, qualcosa che non potrà comunque essere mai, rischia di essere un prodotto privo di un'identità specifica, di una ragione d'essere sul mercato.

I due estremi

E' un problema comune a molte zone in fase di crescita qualitativa. Si crea una spaccatura netta. Da un lato, una parte dei produttori resta ancorata a un approccio "rustico" e tradizionale alla vitivinicoltura. Un atteggiamento di grande dignità contadina, serio custode delle tradizioni

e dell'identità del luogo. Ma che, per sua stessa natura, manca di dinamismo e voglia di investire, migliorarsi, confrontarsi. Dall'altro lato, i produttori più intraprendenti e disposti ad investire sono inevitabilmente sottoposti alla tentazione di rinnegare tutto. Di sradicarsi, emancipandosi da una realtà che percepiscono come troppo localizzata per poi aderire a un conformismo globalizzato. Il futuro della zona appare legato alla possibilità che si consolidi un approccio intermedio, propositivo ma anche rispettoso.

Abbandono e valorizzazione

Le statistiche sono inquietanti. In settant'anni la produzione enologica ligure si è più che dimezzata. Negli anni '20 il vigneto ligure rappresentava quasi il 2% del totale nazionale. Oggi non raggiunge lo 0,5%. Tornando alla zona di Dolceacqua, è interessante osservare come la formulazione originale della DOC comprenda ben 11 comuni, più diverse frazioni, mentre i produttori attualmente registrati si concentrano in soli 4-5 comuni. Ci sono segnali di risveglio, ma appaiono più legati a iniziative provenienti dall'esterno, che alla vitalità di tutto il movimento. E tuttavia, l'interesse degli appassionati verso i

vini liguri resta vivo, stimolato anche dalla connessione emotiva con luoghi di grande bellezza. Il fenomeno del turismo del vino, e ancor più l'orientarsi sempre più vistoso del mercato verso le tipologie autoctone, rappresentano due grandi opportunità per la viticoltura ligure. E poi, tutti gli appassionati sanno cos'è il Rossese di Dolceacqua. Compresi quelli che, anche a causa della sua scarsa reperibilità, non hanno mai avuto occasione di provarlo. Insomma, è un prodotto con una notorietà ben superiore alla sua effettiva dimensione, che è ancora soprattutto locale. Questo aspetto, in prospettiva, appare molto significativo.

La degustazione

La troverete nella pagina successiva. Le schede trattano prima l'azienda e poi i vini degustati; sono tutti Rossese 2001. Gli abbinamenti sono ispirati alla cucina ligure dell'estremo ponente; altre informazioni sui piatti del Rossese a pagina 127.

Bibliografia:

Francesco Biamonti
"Vento Largo"
Enzo Bernardini "Dolceacqua"
AA.VV. "Orientamenti per la vitivinicoltura ligure"
Mariano Dalmaso, "Principali vitigni da vino coltivati in Italia"
sito internet "ComuneComuni"
www.cec.it
Ringraziamo per il prezioso supporto Maresa Bisozzi e tutti gli amici della "Trattoria Re" a Dolceacqua.

Cooperativa Riviera Dei Fiori

DOLCEACQUA (IM) 0184/254333

La cooperativa Riviera dei Fiori è attiva nel campo della floricoltura, sua attività principale, e della produzione di vino. L'attività vinicola si avvale di una cantina di recente costruzione, ma sapientemente integrata nell'architettura del luogo. Raggruppa 40 soci conferitori, per una produzione totale di circa 60000 bottiglie, quasi tutte di Rossese. Direttore ed agronomo è Sandro Boldrini, mentre enologi consulenti sono Gianpaolo Ramò e, dal 2002, il francese Frank Peluso. Le uve provengono da vigne spesso molto piccole, tradizionalmente terrazzate ed allevate ad alberello o a ventaglio. Tutti i conferitori praticano la vendemmia scalare. È in atto un programma di crescita qualitativa che ha portato, dall'annata 2002, a rivoluzionare i metodi di vinificazione. La fermentazione avviene sempre in vasche inox senza termoregolazione, ma è stato abbandonato l'utilizzo dei lieviti selezionati, e la macerazione sulle bucce è ora più lunga.

ROSSESE DI DOLCEACQUA SUP. ROCENSE DORIA 2001

Colore chiaro, aranciato.

Naso all'inizio "formaggioso" e non proprio nitido, poi un po' asciutto; passano pochi minuti e rivela una crescita inimmaginabile: si avvertono rosa, zenzero, eucalipto e fragola; è il modello del Rossese cangiante e volitivo. In bocca si distende con quella unità che è tipica del vino ligure: è esile, ha buona salinità e un'acidità scalzante, infine lascia in eredità uno spettro ampio e godibilissimo.

QUALCHE DEGUSTATORE LO TROVA TROPPO ESILE PER IMBRIGLIARE FINO IN FONDO LA SUA VITALITÀ.

EURO 9

LUMACHE DI TERRA CON PANE, LATTUGA, UNA SPRUZZATA DI ACETO E OLIO DI QUALITÀ: QUARANTA MINUTI DI COTTURA E POI DOPO AVERLE ESTRATTI DAL GUSCIO E IMPANATE FRIGGETELE.

Foresti

CAMPOROSSO (IM) 0184/292377

La storia di quest'azienda è una speranza di crescita per la zona. Nata nel 1973 come bar-fiaschetta, è cresciuta passo dopo passo, fino a divenire una delle realtà più importanti e qualitativamente significative della zona. Oggi la produzione ammonta a circa 90.000 bottiglie, ripartite in una gamma molto vasta di etichette, che comprende ben 5 diversi Rossese. Le uve vengono acquisite da conferitori, ma Marco sta anche impiantando un vigneto di 1 ettaro. I tecnici consulenti sono Tonino Gastaldo per la parte agronomica, e Giuliano Noè per quella enologica. I due Rossese di punta sono ricavati dalla selezione delle uve provenienti dalle zone Morghe e Luvaira. La vinificazione è identica, e prevede nessun inoculo di lieviti, nessuna filtrazione e un passaggio di 6 mesi in barriques, nuove per 1/3. Inconsueta l'ubicazione dell'azienda: si trova infatti nel quartiere industriale di Camporosso, in mezzo ai capannoni.

ROSSESE DI DOLCEACQUA VIGNETO LUVAIRA 2001

Colore rubino cerasuolo, chiaro.

Il naso rivela uno dei nasi più belli della Liguria: si apre con un'accentuata carnosità di rosa, poi è la volta di lampone, fragola di bosco e argilla; il tutto è impreziosito da sentori di mentuccia e dal sottofondo marino che resistono bene alla percettibile ma eccessiva presenza del rovere.

In bocca è misurato, riempie ma non preme, la sapidità si fa viva con una mineralità pungente, e nello stile del Rossese elegante il finale è perfettamente definito.

+ NON HA LA STATURA DEL VINO MEMORABILE, TROPPO PRECISO IL SUO EPILOGO, MA LASCIA UNA VOGLIA DI RIPROVARLO CHE TESTIMONIA ANCHE LA PUREZZA CON CUI È STATO INTERPRETATO, SENZA RUSTICITÀ INUTILI E SENZA MODERNISMI DEVIANTI.

EURO 16

GLI ASPETTI DELICATAMENTE LINFATICI DEL VINO, LA SUA ACCENNATA BALSAMICITÀ SPOSANO UN PIATTO DEL TERRITORIO DI BORDIGHERA, LO SGOMBRO CON I PISELLI.

ROSSESE DI DOLCEACQUA VIGNETO MORGHE 2001

Colore intenso

Naso profondo e animale ma anche di mare e mora matura; il legno, usato con decisione ma senza mano pesante, rinvigorisce la florealità carnosa con note di cortecchia ed eucalipto. In bocca si apprezza in particolare il frutto profondo e il velluto che non è piatta morbidezza ma stimolante fisicità; la vena sapida è leggera mentre il finale ha una lunghezza nitida, sottile, rara in vini di questa facilità di beva.

LA SECONDA BOTTIGLIA DI QUESTO VINO CONFERMA L'UNITÀ STILISTICA DELLA CANTINA, ALLA QUALE POSSIAMO APPUNTARE SOLO LA DIFFERENZA NETTA TRA BOTTIGLIE DELLA STESSA TIPOLOGIA, ANCHE NELL'ANNATA 2000.

EURO 16

ECCOLO IL VINO DELLO STOCCAFISSO. TRA LE TANTE RICETTE LIGURI SCEGLIAMO QUELLA CON LE FAVE SECCHIE CHIAMATE "BACCILLI"; È UN PIATTO CONSUMATO PER TRADIZIONE ALL'INIZIO DI NOVEMBRE.

Gajardo

ISOLABONA (IM) 0184/208095

L'azienda condotta dai fratelli Giulio e Fulvio Gajardo, con il padre Adriano, si trova in un grosso capannone sulla strada tra Isolabona e Pigna. Le nuove cantine, varate nel 1999, sono amplissime, pulite, dotate di moderne attrezzature. Le uve vengono acquisite da conferitori. Terminati i lavori in cantina, si è avviato un programma che prevede l'acquisizione di vigne e l'impianto di nuove parcelle. La consulenza agronomica ed enologica è affidata alla piemontese "Sinergo". Il Rossese Superiore rappresenta una selezione delle migliori uve. Dalla vendemmia 2002 è stata introdotta una selezione di Rossese da singolo vigneto (Luvaira), destinata a rappresentare il vino di punta della cantina.

ROSSESE DI D. SUPERIORE 2001

Colore rubino brillante.

Naso dal tono dolce, frutta rossa, cioccolato e petali di rosa, ma poi anche cipria, uvetta e canditi; le note varietali, pur rispettate,

si esprimono troppo timidamente per generare un quadro coinvolgente; soffuso apporto del legno.

In bocca la trama è vellutata, la struttura è media, dispiegata con continuità e coerenza, il finale è un po' corto nonostante l'azione di una gradevole vena sapido-asprigna.

EURO 14

UNA PROFUMATA PASTA CON SCORFANI, SEPIE, POMODORI PELATI E AGLIO, SI ATTAGLIA PERFETTAMENTE METTENDO ALLA PROVA IL IL VITALE POTERE PULENTE DEL VINO.

Guglielmi

SOLDANO (IM) 0184/289042

"Sono zone molto faticose, povere". Enzo Guglielmi, viticoltore a Soldano, ha ben vivo il ricordo di quando le stradine impervie di questi versanti venivano percorse a dorso di mulo, fino agli anni '60. La sua vigna, 3 ettari in unico corpo, è tra le più belle della zona: completamente terrazzata, allevata ad alberello, inerbita, utilizza un poggio che gira da est a sud. L'età delle viti va dai 15 agli 80 anni. L'azienda produce esclusivamente Rossese, da uve di proprietà. La cantina è semplice, ma ampia e pulita. Enologo consulente è Gianpaolo Ramò. Il Rossese Superiore deriva da una selezione delle migliori uve. L'affinamento avviene in acciaio: Enzo è contrario all'utilizzo della barrique che, a suo giudizio, tende a coprire il varietale dietro sentori uguali per tutti.

ROSSESE DI DOLCEACQUA SUPERIORE POGGIO PINI 2001

Colore rubino-granato trasparente.

Naso piuttosto territoriale, lo sviluppo nel bicchiere lascia uscire una parte un po' greve che disturba la degustazione fino in fondo

In bocca è meglio che al naso, compresso e profondo; nella corrispondenza tornano i sentori poco fini della trasformazione olfattiva.

- MATERIA PRIMA GESTITA CON APPROSSIMAZIONE.

EURO 12

LE ACCIUGHE FRITTE AIUTANO A TOGLIERE DI MEZZO QUEI SENTORI DEL VINO NON COSÌ FINI E NE SFRUTTANO LA BUONA CARNOSITÀ.

Maccario Dringenberg

S.BIAGIO DELLA CIMA (IM) 0184/289947

Giovanna Maccario e Gotz Dringenberg sono i titolari di questa piccola azienda vinicola, circa 10000 bottiglie di varie tipologie tradizionali della zona, tra cui le rarità massarda e rossese bianco. Un grande contributo di esperienza e saggezza è arrivato da Rodolfo Biamonti, storico viticoltore della zona (72 anni), che in passato ha prodotto alcuni Rossese indimenticabili, dalle uve della sua vigna in Luvaira, cui oggi continua a dedicarsi. I locali di vinificazione, molto semplici, si trovano tra gli splendidi vicoli del borgo medievale di S.Biagio, nelle cantine di una delle antiche case.

Enologo consulente è Livio Soria. Le vigne sono tra le più vocate della zona: entrambe terrazzate e coltivate ad alberello, Posau è una vigna di S.Biagio, di 60 anni, mentre la parcella in Luvaira, presso Camporosso, supera i 70 anni.

ROSSESE DI D. VIGNETO POSAU 2001

Colore rubino-granato molto tipico.

Naso pungente e capace di intrigare, richiami di frutta rossa e sentori di mare, poi liquirizia e anice; alla distanza le note varietali tendono a celarsi dietro l'alcol.

In bocca la sensazione gioca più sull'eleganza che sullo spessore, ci sono sapidità e morbidezza, è presente, progressivo ma non proprio persistente nell'aspetto finale.

+ NOTEVOLE LA PROVA DEL 2000, PIÙ CUPO E LENTO MA DOTATO DI UNA NON BANALE COMBINAZIONE TRA MATERIA E LEGGIADRIA. INCORAGGIANTE IL COMPORTAMENTO DI ENTRAMBI A BOTTIGLIA APERTA.

EURO 12

UN PIATTO DI TORTELLI DI CASTAGNE RIPIENI DI RICOTTA E NOCE MOSCATA, RIPASSATI CON OLIO E PECORINO, VEDE IL 2001 APPOGGIARSI IL SUO PATRIMONIO DI PROFUMI E CONDIVIDERE LA TATTILITÀ.

ROSSESE DI DOLCEACQUA VIGNETO LUVAIRA 2001

Colore granato molto carico senza forzature.

Naso varietale già nell'impatto eppure chiuso, fitto e profondo; il passare del tempo rivela una nota salmastra pungente che richiama la buccia di salame; non si pulirà del tutto e i profumi di frutta dovranno convivere per sempre con questa sensazione. In bocca per essere un Rossese è granitico: il confronto tra la morbidezza dell'alcol e di un accennato residuo zuccherino con la proverbiale salinità creano un dualismo davvero interessante.

- LA SENSAZIONE DI UNA GRAN MATERIA C'È TUTTA, COME ANCHE L'IMPRESSIONE DI UNA CATTIVA GESTIONE ENOLOGICA.

EURO 14

A VALLECROSA FANNO IL CARTERETU CHE A DOLCEACQUA SI CHIAMA CARTELETU, SI TRATTA DEL QUARTO ANTERIORE DI UN CAPRETTO FATTO COME UNA TASCA, E RIPIENO DI BIETOLE, SPINACI E UOVA; LA COTTURA AVVIENE IN ACQUA BOLLENTE. IMMAGINATE LA COMBINAZIONE TRA L'AMARO DELLE VERDURE E LA CORRISPONDENZA DEGLI AROMI SELVAGGI DELLA CARNE.

Mandino Cane

DOLCEACQUA (IM) 0184/206120

Mandino Cane è un produttore anziano ma pieno di energie: a 74 anni, conduce da solo sia la campagna (viti e ulivi), che la cantina. Persona schiva e gentile, di grande passione contadina, vive la propria attività come una vocazione. Ha 1 ettaro e mezzo di vigna, suddiviso tra più appezzamenti. Le due parcella più vocate si trovano in zona Arcagna (impianto di 30 anni) e in zona Morghe (10 anni). Sono entrambe terrazzate e coltivate ad alberello. Enologo consulente è Walter Bonetti. Le due selezioni di rossese hanno identica, semplice vinificazione. L'affinamento avviene parte in vasche di cemento, e parte in botti di medie dimensioni. Anche nelle vigne di Mandino è comparso il syrah. Dall'annata 2001 viene prodotto un assamblaggio tra questo vitigno e il rossese, ironicamente nominato "L'Intruso".

ROSSESE DI DOLCEACQUA

VIGNETO ARCAGNA 2001

Colore rubino maturo con unghia rosata.

Naso classico di lampone e petali di rosa su fondo leggermente speziato; puliti, invitanti, rispettosi di territorio e varietà, forse non proprio complessi; alla distanza esce una consistente e particolare nota marina.

In bocca è carezzevole, non impegnativo ma vero, la corrispondenza esprime una florealità vellutata, il calore dell'alcol è sensibile ma non invadente.

PUR MANCANDO DI PROFONDITÀ SA FARSI RICORDARE PER I RICHIAMI OLEATTIVI E LA LINEARITÀ GUSTATIVA.

EURO 16

UN RISOTTO AI FUNGHI SI PREDISPONE NEI CONFRONTI DEL VINO DI MANDINO CANE PER LA DELICATA GRASSEZZA, PER LA TENACIA DEL CHICCO, E PER UNIRE IN MATRIMONIO LA CARNOSITÀ DELL'INGREDIENTE PRINCIPALE.

48

ROSSESE DI DOLCEACQUA

VIGNETO MORCHE 2001

Colore rubino chiaro.

Naso intenso e pungente, diretto e marino; escono alla distanza pepe, rosa, un po' di geranio, per verità non finissimo, e liquirizia; il compendio è contraddittorio ma non manca di personalità. In bocca è tonico, reattivo, il corpo non massiccio si afferma bene, la vena sapida e acidula si nasconde bene al centro per uscire alla distanza e sottolineare la diafana magrezza del vino; bel finale di melograno.

QUALCHE DEGUSTATORE SOSTIENE CHE SIA TROPPO TIMIDA L'ESPRESSIVITÀ DEL VINO, QUALCHE ALTRO INVECE TROVA IN QUESTA AGILITÀ UNO DEI PREGI DEL VITIGNO.

EURO 16

UNA TORTA DI PATATE RIFINITA DALL'USO DI RICOTTA E BORRAGINE.

Tenuta Giuncheo

DOLCEACQUA (IM) 0184/288639

Tenuta Giuncheo si trova alta e isolata in mezzo alla bellezza degli uliveti e della macchia mediterranea. Questi luoghi

suggestivi avvertono oggi un grande vuoto: è recentemente mancata Monica Schweitzer, che con il marito Arnold (originario come lei di Basilea) e Marco Romagnoli conduceva, dal 1990, l'azienda. Che dispone di circa 8 ettari di vigna, ed è tra le poche in zona a vinificare solo uve di proprietà. Enologo consulente è Donato Lanati. Le vigne di rosse sono state completamente reimpiantate, e hanno oggi dai 4 ai 6 anni. La sistemazione a terrazzamenti e l'allevamento ad alberello hanno lasciato spazio al rittochino e al guyot. Il vigneto si trova sopra la zona Arcagna, a circa 350 metri s.l.m. Una parte della vigna è impiantata a syrah. Davvero interessanti le cantine, ricavate in un bunker della 2° guerra mondiale. Il Rossese Pian del Vescovo deriva da una selezione di uve, lavorate secondo un protocollo tipicamente modernista.

ROSSESE DI DOLCEACQUA

PIAN DEL VESCOVO 2001

Colore nero violaceo di grande effetto ma un po' estraneo alla tipologia.

Naso piuttosto legnoso, nocciolina americana e tabacco tengono in ostaggio l'espressione olfattiva che alla fine risulta monocorde e non fa uscire l'aspetto varietale.

In bocca c'è il volume che un protocollo produttivo tendente a far emergere la materia prevede; il finale è asciugante e legnoso.

- CI DESTA PERPLESSITÀ L'ASPETTO POCO EDUCATIVO DI UN VINO DEL GENERE: NON È LA SUA ESPRESSIONE ORGANOLETTICA A PREOCCUPARCI QUANTO CHE QUALCUNO POSSA INTERPRETARLA COME LA STRADA PER VINCERE IL MERCATO DI TENDENZA.

EURO 16

UN FORMAGGIO GRASSO E MORBIDO CHE SAPPÍA ASSORBIRE IL POTERE DEI POLIFENOLI E DEI TANNINI DEL ROVERE.

Terre Bianche

DOLCEACQUA (IM) 0184/31426

Terre Bianche, azienda vinicola e agriturismo, si trova nel cuore della zona Arcagna. È un luogo di grande bellezza, pervaso dal profumo dei pini marittimi: l'inconfondibile sagoma di Dolceacqua è laggiù, in lontananza. Il nome

dell'azienda deriva da quello delle vicine calanche, spettacolari fenomeni erosivi su terra argillosa bianca. Da questa cantina sono usciti alcuni tra i migliori Rossese del recente passato: le edizioni '96 e '97 sono grandi vini, che non hanno forse ricevuto dalla critica l'attenzione che meritavano. Mancato alcuni anni fa Claudio Rondelli, oggi il testimone è in mano al fratello Paolo, al figlio Filippo e a Franco Laconi. L'enologo Mario Ronco ha a disposizione una cantina piccola, ma ben attrezzata. L'azienda dispone di 6 ettari di proprietà, più alcune vigne in affitto e pochi conferitori di fiducia. Il bellissimo vigneto in Arcagna ha 60 anni, è sistemato a terrazzamenti e allevato ad alberello. Le parcelle di più recente impianto utilizzano invece il guyot.

ROSSESE DI DOLCEACQUA

BRICCO ARCAGNA 2001

Colore rubino intenso con riflessi granati.

Naso di notevole espressività, ha pulizia, persistenza e varietà di sfumature; il punto è che pepe nero e gomma non ci sembrano così tipici, a differenza di lampone, fragolina, incenso, e pelliccia.

In bocca appare la buona pressione del corpo, coinvolgente il confronto tra frutto vellutato e salinità; la corrispondenza ripropone in modo ancora più netto i profumi meno appartenenti alla varietà del Rossese.

NON ABBIAMO CONFERME SULL'USO DEL SYRAH PER TAGLIARE UNA BASE DI ROSSESE DI GRANDE QUALITÀ, L'ENOLOGO E L'AZIENDA NEGANO, MA L'ESPRESSIONE DEL VINO, OTTIMA ANCHE IL GIORNO DOPO, È DAVANTI A NOI. NON HA DEMERITATO IL 2000, MENO ESPANSIVO E PIÙ VISCERALE NELL'IDENTITÀ ORIGINARIA.

EURO 19

UNA PASTA ALL'UOVO RIPASSATA CON BROCCOLETTI, FAGIOLINI E CAROTE, MAGARI ANCHE CON DUE GIOVANI CARCIOFI, ESPONE UNA LEGGERA DUREZZA, BEN CONTRASTATA DAL FRUTTO DEL VINO, E POI UNA SINUOSA CREMOSITÀ PER SENTIRE IL VINO PIÙ INCISIVO NELLA PULIZIA DELLA BOCCA.