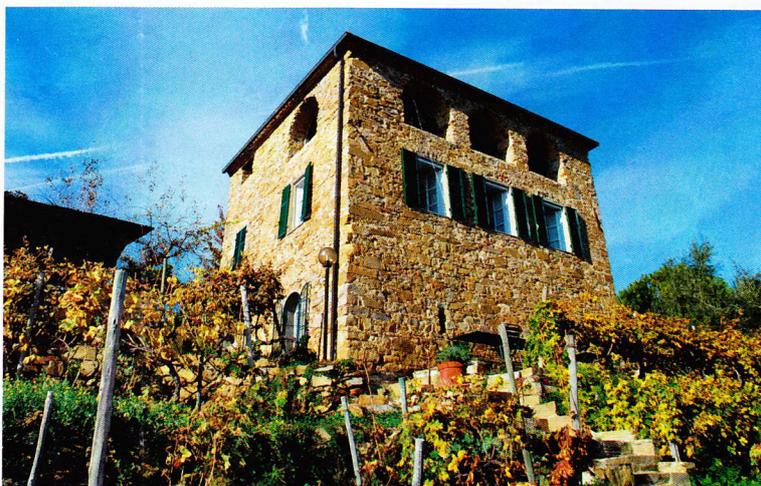


Testi di **Giuseppe De Biasi**

DOLCEACQUA (Imperia) _ Terre Bianche

ARIA DI MARE SUL COLLE DEI VINI LIGURI



I calanchi argillosi dell'entroterra di Ponente sono dal 1870 regno della famiglia Rondelli. In cantina il meglio del territorio: Rossese, Vermentino e Pigato

In mezzo ai filari arroccati su un costone di montagna si staglia la Locanda del Bricco Arcagna, ottocentesca costruzione in pietra che guarda vigne e ulivi, segnali dell'eroica agricoltura dell'entroterra ligure, fatta di terrazzamenti e di fatica. Dalle finestre s'intravede il borgo medievale di Dolceacqua, estremo baluardo di quel Ponente ligure che profuma già di Costa Azzurra. La magione è raffigurata nel logo aziendale delle Terre Bianche, nome che si deve alle caratteristiche del territorio, fatto di **calanchi di terreni bianchi e argillosi, ideali per la coltivazione della vite.**

Fu Tommaso Rondelli, nel 1870, a credere per primo nel Rossese, vitigno a bacca rossa

Dall'alto: l'ottocentesca sede dell'azienda; bottiglie importanti nella cantina.

Qui sotto: i Rondelli, viticoltori da 140 anni.



autoctono della val Nervia che un secolo dopo avrebbe dato vita alla doc Rossese di Dolceacqua e creato la fama di questa cantina, **tra le più antiche realtà vinicole liguri.** La tenuta si estende su 8 ettari, coltivati a Rossese e ad altre due varietà tipiche del territorio, Vermentino e Pigato, vitigni a bacca bianca dalla fresca sapidità. Il Rossese di Dolceacqua, nelle versioni più invecchiate e riuscite, per il retrogusto amarognolo e gli aromi di rabarbaro e incenso, fa pensare a quel vitigno bizzoso ma capace di sublimi prestazioni che è il Pinot Noir.

La visita alle Terre Bianche è un percorso nella storia di questa doc, guidato da Paolo e Filippo, l'ultima generazione dei Rondelli, che accompagnano fra le vigne intorno a Bricco Arcagna, dove la vista si estende fino al mare e, nelle giornate più

terse, fino alla Corsica. Dalle vigne alla cantina, alloggiata in un insolito fabbricato militare degli anni 30, ristrutturato ma con ancora i segni delle fortificazioni e le travature originali. La sala centrale è occupata dai tini in acciaio, mentre **la barricaia è in una saletta interrata,** dove affina il fuoriclasse della casa, il Bricco Arcagna. Dalla barricaia si ritorna alla sala d'ingresso: qui è situato il punto vendita aziendale, adibito anche a degustazioni veloci, mentre in caso di gruppi ci si sposta nell'affascinante cornice del Bricco Arcagna, sulla grande terrazza dove ci si ritrova immersi in uno spazio ancora vergine d'entroterra ligure.

info

Azienda agricola e agriturismo Terre Bianche

Località Arcagna, Dolceacqua (Imperia), info: 0184/3.14.26, www.terrebianche.com

Per arrivarci A10, uscita Bordighera, poi direzione Ventimiglia e svolta in direzione Dolceacqua.

Visite su prenotazione tutti i giorni, 9-12 e 14-18.

La degustazione di 3 vini con assaggi di prodotti tipici costa 10 €. L'azienda produce anche un ottimo olio extravergine dop Ponente Ligure.

L'agriturismo ha 7 semplici camere con letti in ferro battuto. Doppia da 90 €.



IL VINO

Bricco Arcagna, Rossese doc

Soltanto 2.500 bottiglie per il Bricco Arcagna, ottenuto da **sole uve Rossese, vendemmiate tardivamente** ai primi d'ottobre per dare maggior struttura a un **rosso dal color rubino intenso** che fermenta in acciaio per poi affinare 6 mesi in barrique di rovere francese. Nonostante i 13,5°, i tannini sono morbidi ed eleganti, preceduti da profumi di fragola di bosco matura, ribes nero e rabarbaro.

L'annata 2007, in vendita a circa 20 €, ha ottenuto il massimo riconoscimento della guida Ais, i cinque grappoli. Si accompagna al tipico stufato di capra o alle gustose formaggette dell'alta val Nervia.

