



# Terre BIANCHE

DOLCEACQUA (IMPERIA)  
LOCALITÀ ARCAGNA

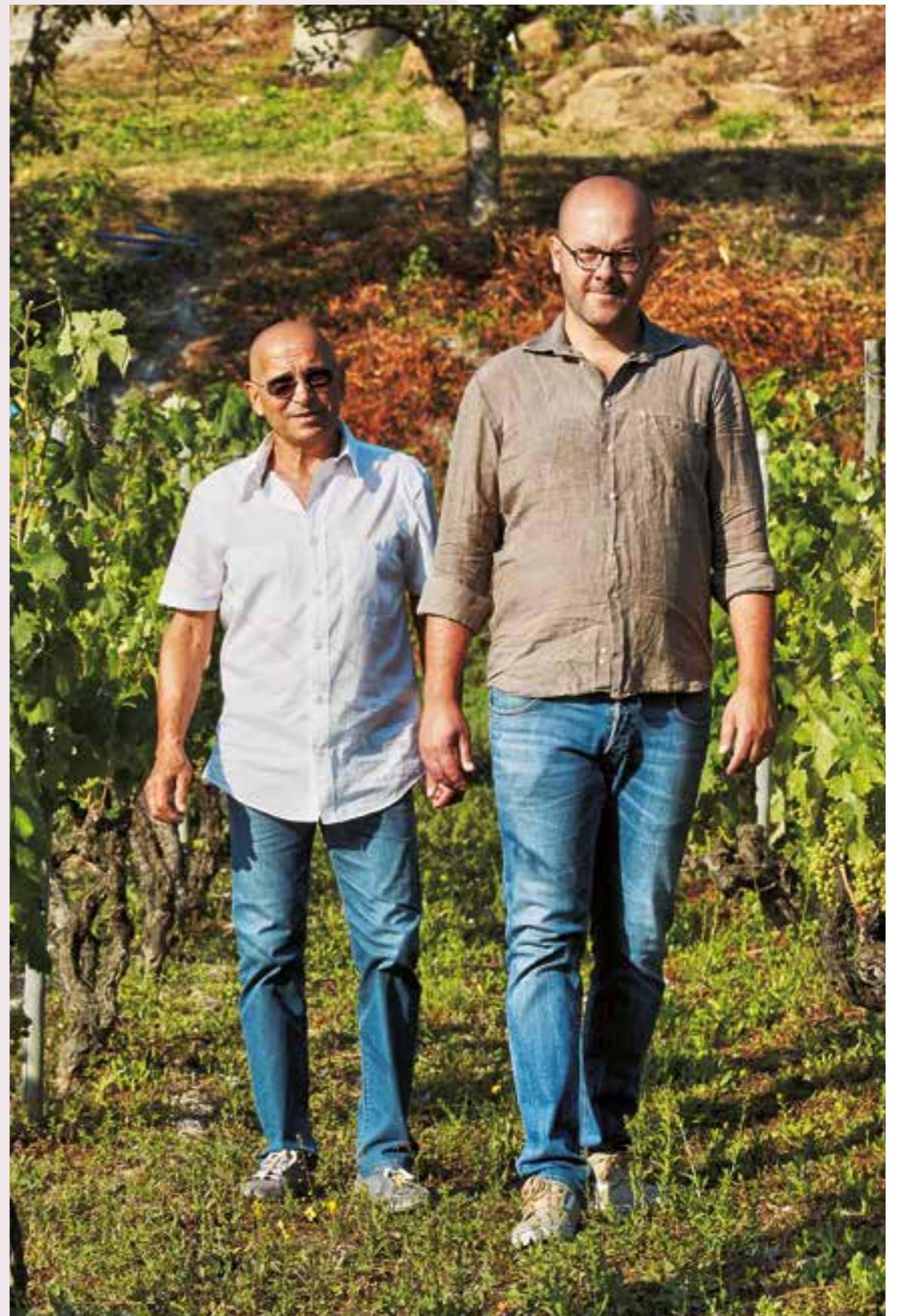
8,5 ETTARI  
55.000 BOTTIGLIE

## DOLCEACQUA SVELA AGLI OCCHI DI FILIPPO UN LUOGO GLORIOSO CHE, IN TERMINI DI QUALITÀ ENOLOGICA E DI SUGGERZIONI NARRATIVE, NON HA NIENTE DA INVIDIARE ALLE PIÙ AFFERMATE REALTÀ VITICOLE ITALIANE

di Fabio Pracchia

**F**ilippo Rondelli appartiene a una nuova generazione di viticoltori, cresciuta sull'onda del successo mondiale del vino italiano negli ultimi vent'anni. Vi sono però almeno due aspetti che differenziano il suo percorso da quello di gran parte degli altri viticoltori, più o meno suoi coetanei. Il primo concerne la formazione. Filippo ha sulle spalle studi umanistici e non enologici: la decisione di sterzare verso la viticoltura è stata presa quasi all'improvviso, dopo la prematura scomparsa del padre sul finire degli anni Novanta. Il secondo,

invece, riguarda il luogo dove il viticoltore è stato chiamato a operare: siamo a Dolceacqua, nell'estremo Ponente ligure, patria del vitigno rossese e dell'omonima denominazione Rossese di Dolceacqua. Sensibilità umanistica applicata a una geografia unica nel panorama viticolo italiano, composta da vigneti scoscesi, incastonati in un paesaggio agricolo strappato all'Appennino e al mare, rappresenta dunque il segno particolare nella fisionomia del lavoro viticolo di Rondelli. A vent'anni, nel 1998 per l'esattezza, Filippo scelse di dare continuità





Il sistema dei terrazzamenti, sostenuti da "muri a secco", senza cioè utilizzo di cemento, non è soltanto una pratica agricola antica

e comune in Liguria, è l'unica possibile in un territorio i cui suoli verticali sono soggetti a erosione e lisciviazione.



all'azienda fondata dal padre: Terre Bianche. Si tratta di un luogo suggestivo che occupa un crinale dell'Alta Via dei Monti Liguri sospesa tra la Val Roia, ultima valle occidentale della Liguria prima della Francia, e la Val Nervia, una delle due principali valli della denominazione insieme con la confinante, a est, Val Verbone. La storia di Terre Bianche risale alla fine dell'Ottocento; fu Tommaso Rondelli a piantare i primi vigneti di rossese. L'ampliamento aziendale fu realizzato dai fratelli Claudio, padre di Filippo, e Paolo Rondelli insieme con Franco Laconi nel 1980. Al momento della scomparsa di Claudio, l'azienda aveva appena avviato l'agriturismo evidenziando una crescente

esigenza di affermazione dei vini prodotti, a fronte di uno sforzo economico notevole, per mettere in piedi una struttura importante e con prospettive di crescita. Una rogn niente male per quel brillante studente universitario che si trovò a prendere decisioni a quel tempo più grandi di lui. Impegni economici, aspirazioni che si infrangono e soprattutto un mestiere incognito gravavano sulle spalle del giovane Filippo. Immenso smarrimento, immensa libertà. È questo un punto cruciale della storia produttiva di Terre Bianche e, in retrospettiva, di tutta la denominazione. La sensibilità, acuita grazie agli studi, porta Rondelli ad affrontare il percorso produttivo



attraverso un originale doppio binario. Da una parte la necessaria educazione enologica fatta di confronti e degustazioni, dall'altra, un'indagine personale, appassionata, inedita, sulla letteratura, la storia e l'agricoltura di Dolceacqua. Le strade dell'apprendimento in modo del tutto naturale confluiscono negli anni plasmando il viticoltore. La ricomposizione del tessuto storico-produttivo di Dolceacqua svela agli occhi di Filippo un luogo glorioso che, in termini di qualità enologica e di suggestioni narrative, non ha niente da invidiare alle più affermate realtà viticole italiane. La presa di coscienza si concretizza nella fervente attività di valorizzazione del territorio attraverso l'esaltazione di una caratteristica storica della denominazione, che accomuna Dolceacqua ad altri prestigiosi comprensori come Langhe e Borgogna, vale a dire la tradizionale

mappatura delle vigne, individuate da secoli secondo la loro qualità e conseguentemente battezzate con nomi tramandati di generazione in generazione. A tale caratteristica si aggiunge l'età delle vigne che in molti casi supera i cinquant'anni. Insieme con altre aziende, Terre Bianche fa parte dal 2009 dell'Associazione Vigne Storiche, nata per promuovere un territorio e un vino ancora non conosciuti dal grande pubblico. Ma attitudine allo studio e passione muovono Filippo a un progetto ancora più ambizioso. Con la possibilità di inserire in etichetta, secondo la modifica del disciplinare del Rossese di Dolceacqua avvenuta nel 2011, le menzioni geografiche, il "professore", come è ormai soprannominato Filippo dai colleghi, promuove, insieme con lo storico Alessandro Giacobbe uno studio storico-geografico-pedologico del territorio che in-

**È UN LUOGO MAGICO E SELVATICO  
FORMATO DA CALANCI BIANCHI,  
APERTI AL VENTO E AI PROFUMI CHE  
SOLO LA MACCHIA MEDITERRANEA  
PUÒ REGALARE**



A TAVOLA  
da

RISTORANTE APRICALE DA DELIO  
Piazza Vittorio Veneto, 9  
Apricale (Imperia)

Nell'affascinante borgo medievale di Apricale, arroccato sulla collina, si trova il ristorante gestito da Delio, da tempo punto di riferimento per la ristorazione della Val Nervia. La cucina è semplice ed elegante, legata alla tradizione locale e ai prodotti del territorio, come l'ottimo olio extravergine.



tende non solo delimitare le vigne esistenti ma fornire una solida base per progettare la viticoltura del futuro. Un lavoro in prospettiva insomma, che individua 33 numeranze – voce ligure usata per indicare il singolo vigneto o cru – di prima categoria e una serie di altri vigneti abbandonati o esistenti che, data la vocazione, potrebbero rappresentare altrettanti fiori all'occhiello per la denominazione. Naturalmente tale lavoro non ha impedito a Filippo di pensare alla sua azienda. Oggi Terre Bianche può contare su numeranze eccellenti. Oltre ad Arcagna, vigna storica tra le più estese della denominazione che conta sul tipico suolo di Dolceacqua, vale a dire il *flysch*

di Ventimiglia, l'azienda possiede una vigna spettacolare su suolo bianco di argilla blu (Argille di Ortovero). È un luogo magico e selvatico formato da calanchi bianchi, aperti al vento e ai profumi che solo la macchia mediterranea può regalare. Da qualche tempo a questi due vigneti l'azienda ha annesso la vigna Pian del Vescovo, i cui suoli ciottolosi (Conglomerati di Monte Villa) regalano l'ennesima sfumatura al vino prodotto. Non si può rimanere indifferenti al Rossese di Dolceacqua, vino in cui letteratura, storia, paesaggio e terra coincidono in splendida armonia, del quale il “professore” Filippo Rondelli è uno dei più appassionati custodi.



I MIGLIORI VINI



**ROSSESE DI DOLCEACQUA (15.000 BOTTIGLIE)**

Vino di splendida finezza e tipicità. La vinificazione avviene in acciaio con affinamento in tonneau di rovere francese. Ingresso al palato ampio e ricco di materia, con progressione affidata alla vena acida che veicola succo e sapore. Finale lungo in cui è possibile apprezzare la spezia olfattiva che caratterizza il vitigno.

**ROSSESE DI DOLCEACQUA TERRABIANCA (2.500 BOTTIGLIE)**

Un'altra interpretazione del vitigno che in questo caso è piantato su un suolo ricco di marna blu senza scheletro e con conchiglie. L'ingresso è quasi sottile con un centro bocca dove spiccano la tensione acida e la forza sapida che riescono a dare volume al palato. Ottimo l'apporto tannico che trattiene il sapore e allunga la persistenza.

**RIVIERA LIGURE DI PONENTE ARCANA BIANCO (2.500 BOTTIGLIE)**

Ha ingresso ampio con nota calda e alcolica, poi nella progressione sviluppa una succosità inaspettata grazie alla dinamica acida che nell'eredità gustativa riesce a depositare sul palato un ricordo sapido davvero piacevole. Profumi di macchia mediterranea con note balsamiche in sottofondo.

IN ABBINAMENTO

**STUFATINO DI CAPRA CON I FAGIOLI BIANCHI DI PIGNA**

*Ristorante Apricale da Delio, Apricale (Imperia)*

PER 6 PERSONE

una spalla di capra di circa 4 chili  
 un chilo di fagioli bianchi di Pigna  
 3 cipolle, mezzo porro, 4-5 spicchi di aglio  
 una carota, un peperoncino piccolo  
 un mazzetto di timo, rosmarino, alloro, salvia  
 un litro di vino Vermentino  
 olio extravergine di oliva  
 sale

La sera prima mettete in ammollo i fagioli in abbondante acqua tiepida.

Disossate la spalla di capra, eliminate buona parte del grasso e tagliate la carne a tocchetti. Fatela stufare in una casseruola di coccio coperta a fuoco dolce in modo che "dia l'acqua". Eliminate quella in eccesso, aggiungete olio e peperoncino, poi soffriggete fino a che la carne appaia ben dorata.

Unite le cipolle e il porro affettati, l'aglio, la carota a dadini e il mazzetto di aromi. Continuate a rosolare fino a che le verdure siano appassite. Sfumate e lasciate asciugare molto bene, rimestando spesso e staccando con un cucchiaio di legno il fondo di cottura che man mano si forma.

Prolungate la cottura a fuoco dolce, con il coperchio, aggiungendo acqua calda se lo stufatino tendesse ad attaccarsi al fondo della casseruola; attenzione: non deve bollire ma sobbollire dolcemente nel sugo.

Dopo circa tre ore e mezza scolate i fagioli, uniteli allo stufatino e continuate a cuocere per altri 40 minuti. Aggiustate di sale solo alla fine. Il tempo necessario alla cottura dovrà essere di quattro ore, quattro ore e mezza totali.

**TEMPO DI ESECUZIONE**

5 ore, più l'ammollo

