

ENOGEA

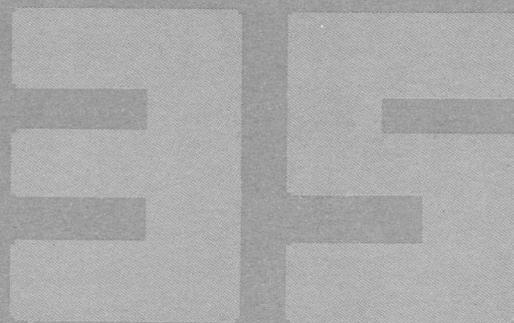
II SERIE

IN QUESTO NUMERO

ROSSESE DI DOLCEACQUA
TREBBIANO SPOLETINO
GRECO DI TUFO 2009: UNA SELEZIONE
VALTELLINA: RIFLESSIONI VITICOLE
IMPORTATORI: TRE ARCHI
PUGLIA: AGGIORNAMENTO
SOAVE: AGGIORNAMENTO E MINIVERTICALI
SPECIALE BREGANZE
ANTEPRIMA TAURASI 2007
AMBIGUITÀ DEL NUOVO
ON THE ROAD

ENOGEA - II SERIE
NEWSLETTER BIMESTRALE INDIPENDENTE
FEBBRAIO / MARZO 2011
ALESSANDRO MASNAGHETTI EDITORE

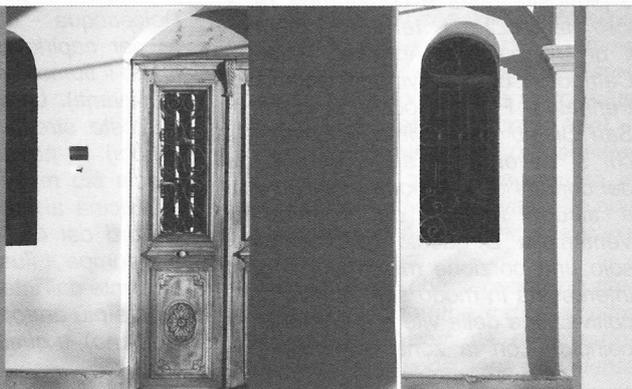
Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in abbonamento postale - 70% - LO/MI



DOLCEACQUA

UN ALTRO VINO, UN ALTRO MONDO

LONTANA DAI CLAMORI, DALLE FORZATURE E DALLE CONTRADDIZIONI DEL WINE-BUSINESS, DOLCEACQUA VIVE IL SUO PRESENTE CON RARA DIGNITÀ, PENSANDO AL FUTURO SENZA ROMPERE CON UN PASSATO CHE IN MOLTI CASI È ANCORA BEN TANGIBILE. UNA DENOMINAZIONE DUNQUE DAI TANTI VOLTI, MA CON UN FORTE LEGAME CON IL TERRITORIO.



E alla fine eccomi qua, a un passo dal ponte vecchio di Dolceacqua, pronto a esaudire un desiderio cullato da almeno vent'anni (o forse 21, 23? 25?, chi lo sa). Già, perché se a questo mondo - quello del vino - c'è chi sogna Bordeaux, chi Borgogna e chi ancora Barolo, il sottoscritto nel sogno ci ha messo pure Dolceacqua. E sognando, leggeva Veronelli che qui, come avrò modo di scoprire, è un ricordo ancora vivo che apre porte, bottiglie e sorrisi. Veronelli che nel suo "Repertorio" (1990), e ancor prima nei suoi tanti "Cataloghi", così scriveva:

Rossese di Dolceacqua

Doc. Liguria, provincia di Imperia, i comuni della Val Nervia.

Cru: debbono considerarsi *cru*, in comune di Dolceacqua, le posizioni: Arcagna (eccezionale), Tramontina, Ronchin e Addolorata-Morghe (molto buoni), Collabella e San Cristoforo (buoni); in comune di Camporosso: Ciaxe e Pian del Vescovo; in comune di San Biagio della Cima: Posaù, Sesselli, Novilla e Buscarra; in comune di Soldano, sono eccelsi: Brughea, Pini e Bramusa (poco sopra Bramusa, ma già in comune di Perinaldo, è la

celeberrima Vigna Curli già di Emilio Croesi, mitico vignaiolo scomparso or qualche anno, che è da considerare *cru vertice*, ineguagliabile per il Rossese di Dolceacqua): molto buoni Beragna, Galeae, Coasco, Cinciun e Fullavin.

Uva: rossese (minuscolo, come vuole la regola veronelliana; maiuscolo è invece il Vino. NdP). **Colore:** rosso rubino sul fondo violaceo; **profumo:** bouquet molto curato e lungo (sentori di rosa appassita e ribes); **sapore:** completo, morbido e saporoso sulla sottile vena amarognola molto piacevole. Ha 12-14° di alcol e buona capacità di invecchiare.

Parole asciutte, attuali quanto a volte istruttivamente datate (vedi i nomi di alcune zone oggi in disuso, se non addirittura dimenticati), ma cariche di una passione che non può non arrivare dritta al bersaglio.

E quindi, di nuovo, eccomi qua, a un passo dal ponte vecchio di Dolceacqua (a proposito: possibile che una costruzione così bella non abbia nome e cognome?) pronto a scoprire e a raccontare di una denominazione che già si preannuncia minima nei numeri

e nelle dimensioni di molte aziende. Aziende che conservano una dimensione familiare altrove dimenticata, quasi fuori del tempo, ma che insieme alle altre - più strutturate - finiscono col dare una sensazione di compattezza, di coerenza e di identità molto forte, oltre a dare un senso ben preciso al concetto stesso di denominazione.

Qui ci senti un passato - che per alcuni diventerà prossimo nel breve termine, se non addirittura remoto - ma un passato vero e vissuto (come del resto testimonia la straordinaria densità di cantine nel centro di Dolceacqua, ben più che a Barolo o a Serralunga, tanto per intenderci). Appena fuori da questa cerchia respiri però anche il futuro, la voglia di guardare oltre i propri confini e, quel che più conta, la volontà di non disperdere conoscenze, soprattutto viticole (che sono poi la vera tradizione locale, non certo lo sterile dibattito legno sì/legno no).

Per il resto, se pensate anche a un approccio turistico, dimenticate la Liguria sciatta e devastata della costa. Qui, al contrario, e in particolare nella Val Nervia, ci sono storia, dignità, decoro e ospitalità.

Rondelli nel 2000 è tornata nuovamente al mondo del vino, puntando però questa volta non sulla pura e semplice trasformazione ma anche su vigneti di proprietà (attualmente circa 2 ettari in zona Migliarina). Solo nel 2008 è arrivata però la prima etichetta, che oggi, a distanza di due anni, si dimostra più originale nelle intenzioni rispetto al 2009 (un vino gradevole e di pronta beva), ma non altrettanto curata e bilanciata nell'esecuzione. Tempo e volontà per migliorare comunque non mancano. *Primo anno di imbottigliamento: 2008; bottiglie prodotte: 30.000; telefono: Rondelli; coordinate gps: N43 50.729 E7 37.474.*

TENUTA GIUNCHEO

- ROSSESE DI DOLCEACQUA 2008 **83 C**
 ROSSESE DI DOLCEACQUA
 PIAN DEL VESCOVO 2009 **89 C**
 ROSSESE DI DOLCEACQUA
 PIAN DEL VESCOVO 2007 **87+ C**

Proprietaria esclusiva del cru di Pian del Vescovo (4 ettari in tutto, più 3 ettari di vermentino in zona Giuncheo) la cantina guidata da Marco Romagnoli (ma di proprietà di Arnold Schweizer e prima ancora di Aldo Biamonti) è da anni uno dei punti di riferimento della denominazione, nonché una delle prime (e delle poche) ad aver tentato la strada della barrique. Una strada imboccata inizialmente con convinzione (leggi rovere nuovo) e negli ultimi anni invece rivisitata (ma non rinnegata). Un percorso del resto ben riassunto dalle due annate di Pian del Vescovo in degustazione: caldo e caffèoso il 2007 (ma senza volgarità), tutto sul frutto invece il 2009, che sulle prime può quasi apparire forzato, specie nel colore (ma Pian del Vescovo - che io ricordi - è così). Dandogli invece tempo il vino ha modo di conciliare quella sua dolcezza quasi zuccherina con un fondo di idrocarburi che dà vitalità, grinta e contrasto ad una struttura ricca eppure mai ridondante. Certo, se amate il Rossese tutto finezza ed essenzialità, non fa al caso vostro. Diversamente è una bottiglia da provare. *Primo anno di imbottigliamento: 1970 circa; bottiglie prodotte: 30.000; telefono: 0184.288639; coordinate gps: N43 49.747 E7 36.968.*

TERRE BIANCHE

- ROSSESE DI DOLCEACQUA 2008 **83 C**

- ROSSESE DI DOLCEACQUA
 BRICCO ARCAGNA 2009 **87+ D**
 ROSSESE DI DOLCEACQUA
 BRICCO ARCAGNA 2008 **87 D**

Quella del giovane Filippo Rondelli è un'azienda da visitare. Punto e basta. Un'azienda cresciuta piano piano, prima sotto la guida del padre e di alcuni soci (tra cui Nicola Laconi, ancora oggi attivo) e dal 1998, appunto, di Filippo, che oggi può contare su circa otto ettari di vigna (parte di proprietà e parte in affitto). Una vigna e un vino interpretati con quieta determinazione e puntiglio ingegneristico, senza indietreggiare di fronte a chi non apprezza l'uso del legno nel Rossese e allo stesso tempo cercando ad ogni vendemmia di crescere. Tanto è vero che dall'inizio degli anni 2000 ad oggi i vini sono molto cambiati (e migliorati), così come diverso sembra essere anche l'approccio nelle due annate di Arcagna in degustazione: più contrasto e più rovere nel 2008 (cosa che rende l'approccio grintoso ma non facile), e invece grande armonia e grande eleganza nel 2009, quasi volesse segnare una svolta stilistica importante nella storia di questa azienda. Stiamo a vedere. *Primo anno di imbottigliamento: 1983; bottiglie prodotte: 65.000; telefono: 0184.31426 ; coordinate gps: N43 50.642 E7 36.687.*

LA VAL VERBONE

Come ho già scritto, la presenza dell'uomo in questa valle - anche soltanto a livello agricolo - è più evidente che nella Val Nervia e nonostante ciò il numero di aziende risulta inferiore. Aziende che a parte Maccario Dringenberg e il nuovissimo Marco Blancardi, si concentrano in comune di Soldano e sono facilmente raggiungibili anche a piedi dal parcheggio della "piazza principale" (stando attenti a non farsi caricare sul cofano delle macchine o delle corriere di passaggio, che qui spesso viaggiano spedite). Quanto a stili e dimensioni, il ventaglio è pressoché completo, dato che si passa da produttori artigianali come Taggiasco e Danila Pisano ad altri storici come Enzo Guglielmi ed altri ancora assai dinamici come Maccario Dringenberg e Ka' Manciné.

ENZO GUGLIEMI

- ROSSESE DI DOLCEACQUA
 POGGIO PINI 2009 **- C**
 ROSSESE DI DOLCEACQUA
 SUPERIORE POGGIO PINI 2009 **86 C**

Un produttore di Soldano, parlando di Enzo Gugliemi, mi ha detto: "bisogna levarsi tanto di cappello di fronte a un uomo come lui, perché negli anni in cui tutti speculavano sui fiori ha tenuto duro e ha preferito seguire soltanto la sua passione per la vigna". Una frase che depone a favore di chi l'ha pronunciata e ancor più di Enzo Gugliemi, che negli anni, grazie alla sua perseveranza, è arrivato ad accorpate ben tre ettari di vigna in zona Pini. Un cru di prestigio da cui arrivano entrambe le sue etichette, e in particolare il Superiore, che in questa versione 2009 si dimostra non solo più curato di quanto ricordassi ma anche uno dei vini più originali della degustazione, capace di conciliare freschezza, misura, chiarezza, profondità e maturazione. Oltretutto con un certo slancio verso il futuro. *Primo anno di imbottigliamento: 1965; bottiglie prodotte: 28.000; telefono: 0184.289042; coordinate gps: N43 49.758 E7 39.341.*

KA MANCINÉ

- ROSSESE DI DOLCEACQUA
 BERAGNA 2009 **83 C**
 ROSSESE DI DOLCEACQUA
 GALEAE 2009 **86 C**
 ROSSESE DI DOLCEACQUA
 GALEAE 2008 **86 C**

Non ho abbastanza esperienza per garantirvi che i suoi vini abbiano lo stesso effetto, però in compenso posso assicurarvi che un incontro con Maurizio Anfosso ha un che di terapeutico. Estroverso, dinamico, e soprattutto positivo, questo giovane vignaiolo di San Martino di Soldano ha infatti il potere di far diventare bella anche una giornata uggiosa, filtrando attraverso il suo Toscano (quasi mai acceso) tutta la passione che ha per il suo lavoro e per le sue vigne, Beragna e Galeae. Due vigne tra loro poco distanti eppure così diverse una volta tradotte in vino. Più fresco, nervoso e scattante il primo, che col tempo vira sui toni agrumati (vedi il 2007 qui non recensito), più sostenuto, più alcolico e più carnoso invece il Galeae, in questo aiutato sia dalla migliore esposizione che da una macerazione sulle bucce

uve di Pini e di Savoia (Massabò). Due zone di prestigio che non mancano di farsi apprezzare anche in questo 2010 imbottigliato per l'occasione direttamente dalla vasca: rubino generoso e senza trucchi, medio peso, frutto dolcettoso e finale appena appena ruspante. *Primo anno di imbottigliamento: fine anni '80; bottiglie prodotte: 4000; telefono: 0184.289154; coordinate gps: N43 49.919 E7 39.566.*

TENUTA ANFOSSO

ROSSESE DI DOLCEACQUA 2009	79 C
ROSSESE DI DOLCEACQUA LUVAIRA 2008	86 C
ROSSESE DI DOLCEACQUA LUVAIRA 2007	84 C
ROSSESE DI DOLCEACQUA POGGIO PINI 2008	81 C
ROSSESE DI DOLCEACQUA POGGIO PINI 2007	79 C

Ultima in ordine alfabetico tra le aziende di Soldano, ma non per questo meno importante, la cantina di Alessandro Anfosso ha una storia che è poi quella di altre giovani realtà della zona: una lunga tradizione nella vendita di sfuso (che il padre di Alessandro usava nel ristorante di famiglia), una parentesi fatta di conferimento ad altre cantine, e infine la decisione di imbottigliare con la propria etichetta. Il tutto potendo contare su un bacino vitato per nulla trascurabile sia in termini di estensione (4 ettari nella zona non sono certo un fazzoletto) che di prestigio (Pini e Luvaira). Tra i due, stando almeno ai vini assaggiati e all'interpretazione che Alessandro Anfosso ne dà, piuttosto netta è la preferenza per il Luvaira, che si distingue per colore, grinta, definizione e slancio verso il futuro (più polpa nel 2008, più sconsistenza irrisolta invece nel 2007). *Primo anno di imbottigliamento: 2003; bottiglie prodotte: 20.000; telefono: 0184.289906; coordinate gps: N43 49.821 E7 39.417.*

CONSIGLI PER UNA VISITA

Secondo i dati in mio possesso le aziende che producono e imbottigliano Rossese di Dolceacqua sono 31. In questo articolo ne mancano all'appello solo tre: il giovane Alberto Rosa, che per impegni dell'ultima ora non è riuscito a ricevermi, ma che ho comunque inserito nella cartina dei cru e delle

aziende; Femminella, che ha la cantina proprio nel cuore della Terra e che nonostante numerose sollecitazioni mi ha messo "cortesemente" alla porta (per la verità non mi ha nemmeno fatto varcare la soglia della cantina); e infine Castello di Perinaldo, che dopo una lunga parentesi pare abbia ripreso a vinificare il vigneto Curli di Emilio Croesi (già lo aveva fatto all'inizio degli anni '90) e che nonostante mille tentativi non sono riuscito a visitare. Per il resto, periodiche "full immersion" come questa di Dolceacqua, oltre a dare un quadro pressoché completo della denominazione, servono anche a scremare e a fornire - a chi fosse interessato - una scaletta di aziende rappresentative - ciascuna a modo suo - della denominazione. Non per forza le migliori, quindi, ma di sicuro quanto basta per arrivare rapidi al "nocciolo della questione". Tenetene conto.

Le aziende cardine

Foresti
Maccario Dringenberg
Tenuta Giuncheo
Terrebianche

Le memorie storiche

Giobatta "Mandino" Cane
Enzo Guglielmi
Nino Testalonga
Nino Tornatore

Nuove leve

Altavia
du Nemu
Kà Mancinè
Danila Pisano

Vino & grande cucina

Mario Muratore

Le menzioni (o cru)

*Visitare una ad una tutte le menzioni richiede tempo e senza un cicerone rischia di trasformarsi in un rebus. Meglio quindi puntare dritti su quelle più significative e più facili da raggiungere/visitare/osservare: **Arcagna, Curli, Luvaira, Morghe e Pini.***

Ristoranti

Dato che di non solo vino si può e si deve vivere, eccovi due consigli per una sosta ristoratrice proprio nel centro di Dolceacqua (con una leggera preferenza per il primo).

Osteria dell'acqua dolce

Via Patrioti Martiri 33
tel. 0184.205032
chiuso mercoledì sera e giovedì

A Viassa

Via Liberazione 13
tel. 340.2290279
chiuso lunedì

Dove dormire

A Dolceacqua e dintorni ci sono numerosi bed & breakfast (un po' come i negozi di "vino e carbone" a Gergovia; cfr Asterix e lo scudo degli Arverni). Della qualità in generale non posso testimoniare, di certo posso però dirvi che quello di Nino Testalonga (un piccolo appartamento affacciato sul Borgo) farà contenti anche i meno avvezzi alla tipologia. E poi Nino, oltre che un produttore rispettato, è un padrone di casa d'altri tempi.

La specialità

Tante sono le cose buone che potrete godervi da queste parti - capra, fagioli di Pigna (possibilmente insieme), stoccafisso (brandacujun!), coniglio, michette ecc. ecc. - ma una su tutte - la **strocchia** - merita attenzione (sebbene non esclusiva di Dolceacqua come le michette). Un "dolce non dolce" - friabilissimo - che potrete trovare sia all'Enoteca Re che all'Osteria dell'acqua dolce. Fatene scorta abbondante (stile scoiattoli) perché i primi due pacchetti saranno già terminati prima di arrivare a Bordighera (col terzo arriverete al massimo al casello).

Per chi vuole approfondire

Alessandro Carassale
Il Rossese di Dolceacqua: il vino, il territorio di produzione, la storia
Atene Edizioni
Arma di Taggia, novembre 2004

Ringraziamenti

Organizzare una scaletta di appuntamenti fitta e razionale non è affatto semplice, ma qui a Dolceacqua ci sono riusciti alla perfezione. Grazie dunque all'associazione **Vigne Storiche**, che raccoglie molti dei produttori più significativi della denominazione, e grazie in particolare a Filippo Rondelli, davvero ammirevole per la pazienza, la passione e la perseveranza dimostrate. Un grazie di cuore infine anche a Maresa Bisozzi e Angelo Cantù dell'**Enoteca Re** di Dolceacqua, che hanno fornito supporto morale e gastronomico con generosità: la loro enoteca è un punto di riferimento e di partenza per chi vuole conoscere la zona (la trovate facilmente appena oltre la piazza di Dolceacqua, dove la strada inizia a restringersi).