



Sfumature autunnali

Dal numero 80 di Venerdì 8 Novembre 2013



L'aria frizzantina che si respira al mattino è ancora piacevole nei primi giorni di novembre e la sera l'umidità ristagna nel verde, creando fresche condense facili da combattere con una giacca e un bicchiere di vino. I primi freddi ci trovano aperti al loro arrivo, soprattutto se l'estate è stata lungamente calda; in città come in campagna le sfumature d'autunno si notano tra gli alberi e le foglie, nei giardini, lungo i viali grigi che affiancano il letto del fiume. Tutto assume tonalità mielate, rosso-arancio e giallo, i colori predominanti, ultimi lampi di un sole che si va raffreddando. L'atmosfera invita a trovare riparo e conforto, sotto i portici, a casa di amici, nei lounge esterni dei bar che preventivamente offrono copertine e riscaldamento ai più freddolosi che non vogliono rinunciare anche in questa stagione a stare all'aperto per godersi un paesaggio o una piazza monumentale da mozzare il fiato. Recentemente partecipando ad una degustazione alla francese, prima si assaggiano i vini rossi e poi a seguire quelli bianchi, ho trovato il **Rossese di Dolceacqua** un vino perfetto per la stagione autunnale.

Rosso rubino trasparente, con tonalità ciliegia è come appare nel bicchiere. Un naso accattivante e mutevole va dai piccoli frutti rossi alla speziatura scura, trasportando con se ricordi di macchia mediterranea, dove l'alloro è riconoscibilissimo. In bocca dona molta freschezza e la sapidità precede il delicato tannino riportando le note aromatiche avvertite al naso. Questo vino racchiude tutta la bellezza del luogo dal quale proviene, **Bordighera** e la Riviera Ligure di Ponente; il vigneto del Rossese è costituito da circa 100 ettari tutti terrazzati, lembi di terra strappati alla montagna, che rendono la viticoltura eroica e salvaguardia di un territorio. I produttori sono pochissimi ma tutti coesi e decisi a far conoscere questo vino da appassionati. La zona di produzione si trova nell'ultima vallata che precede la Francia. Qui il clima è diverso perché è influenzato dalle Alpi Marittime che chiudono a U il territorio, fino al mare, creando una zona dove non c'è ancora il clima continentale ma non si è ancora dentro quello mediterraneo del resto della Liguria. Questa caratteristica si esprime nei vini donando profumi eleganti che ricordano la garriga, con il rosmarino, il lentisco, il timo e la ginestra, accompagnati da tutta una gamma speziata di fondo, calda e quasi legnosa; la peculiarità del Rossese è la spina acida e il gusto è fresco, salino, lungo. È un gioco di contrasti come si evince dal paesaggio dove si scorgono le Alpi innevate e il mare accanto.

Le note minerali e solfuree sono date dal benzodiazolo e dal dimetilsolfuro che possono donare profumo di agrume, ma anche quell'idea minerale e salmastra di mare che vira anche in tonalità scure e non troppo accattivanti. E' sempre un gioco di confine, che risente dell'annata e delle pratiche di cantina, che può acuire le doti naturali di questo vitigno. Il Bracco Arcagna 2011 è una Riserva, ed è un cru; c'è un'intensità più cupa che si avverte al naso con prugna matura in evidenza e macchia mediterranea mista a spezie, pepe, alloro; la bocca è fresca e avvolgente riportando ricordi di ciliegia sottospirito ed echi caldi sapidi e salini. Non si avverte nessuna grassezza, eppure il vino rimane a lungo con la sua aromaticità e la vena acida. L'altro volto di questo territorio è rappresentato dal **Pigato** e l'Azienda Terre Bianche ne fa un'espressione varietale molto marcata, dove i fiori e le erbe campestri, il pungente e solare sambuco, la salvia si mescono ad una mineralità spiccata. Questo vitigno si chiama Pigato perché i suoi acini hanno una macchia (piga in dialetto), e fa parte della famiglia del Trebbiano, ma nel Pigato c'è una ricchezza aromatica molto spiccata. L'Arcana Bianco possiede un'espressione di sottigliezza, un bouquet floreale caldo di ginestra e effluvi minerali di canna di fucile. In bocca è persistente, fresco e di gustosa sapidità. Questo vino è un sur lie di due anni, sosta cioè sulle fecce fini, riuscendo ad acuire i profumi suoi caratteristici. Le sensazioni date da questi vini che basano la loro forza sulla sottigliezza e sui giochi di vuoto regalano una piacevole sensazione di leggiadria; si è come sospinti su un'altalena, tra mare e montagna, vuoto e pieno, freddo e caldo; in sostanza quello che è l'autunno cioè l'intermezzo tra estate e inverno.

Terre Bianche

Loc. Arcagna
18035 Dolceacqua (IM)
Tel. 0184 31426
www.terrebianche.com
terrebianche@terrebianche.com

Marina Betto

- Stampa l'articolo
- Visualizza tutti gli articoli del numero 80

Tweet 0

+1 0

Mi piace 12

Commenta l'articolo

SCRIVI UN COMMENTO