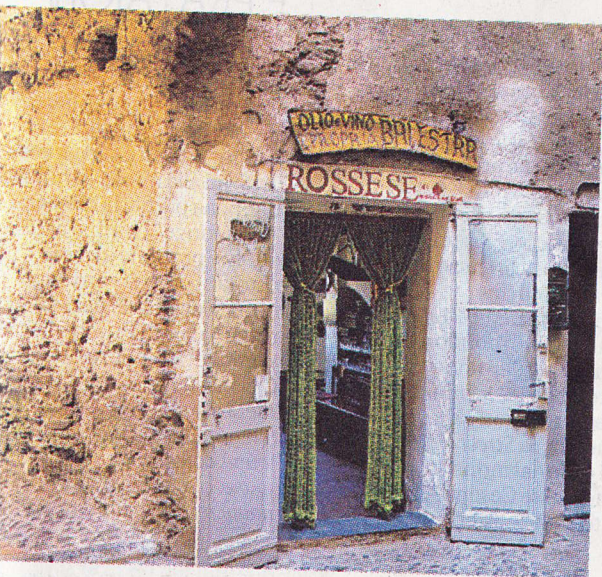




VINIDA SCOPRIRE

Non è ancora molto noto ma possiede una aromatica trasparenza, freschezza di sapori, grazia nel gusto. E qualcuno già lo vede come la risposta italiana alla Borgogna



Rossese Unligure di talento

NESTO GENTILI E FABIO RIZZARI

Con una certa iperbole, non priva di fondamento, è stato definito "la risposta italiana alla Borgogna". Per i suoi profumi, possono essere molto delicati, sottili, finati, e per il suo gusto, fresco, longilino, molto goloso, può rimandare in effetti ad alcuni rossi borgognoni. Si tratta di un rosso ancora poco noto, nato nel Ponente Ligure, in provincia di Imperia. Più precisamente a Dolceacqua, borgo medievale di poche migliaia di abitanti. Intendiamoci: la nostra enologia deve rispondere proprio nulla alla celebre Borgogna. Senza suonare l'ancassa dell'orgoglio patrio, abbia-



IL BICCHIERE

Per il Rossese va genericamente bene un calice di medie

dimensioni, varato nel 2010, ha introdotto alcune migliorie, tra le quali la definizione delle nuove menzioni geografiche (o cru). Tra i produttori storici della denominazione vanno ricordati almeno Enzo Guglielmi e Antonio Perrino "Testalonga", mentre tra le giovani realtà si distinguono la Tenuta Anfosso e Luca Dallorto.

Fernando Pardini, responsabile della regione Liguria per la nostra guida "I Vini d'Italia dell'Espresso", affascinato dalla schiettezza e dalla discrezione del Rosse-

se sintetizza in poche, plastiche frasi l'unicità di questo rosso ligure: «Il lascito più importante e prezioso che viene dal passato sta nel variegato vigneto di Dolceacqua, distribuito fra cento appezzamenti diversi sulle alte colline della Val Nervia e della Val Verbone, costituito da viti ad alberello molto vecchie, non di rado centenarie, a volte su piede franco: un patrimonio che non ha eguali e marca la differenza. Stanno infatti nel vigneto, le risposte alla diversità organolettica del Rossese».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

le bottiglie



MACCARIO DRINGENBERG SUPERIORE POSAU 2010

I profumi sono articolati su un ampio ventaglio aromatico, con rimandi al pepe, alle violette, ai lamponi; il sapore è succoso, scattante, con tannini dolci e "ricamati"; il finale è lungo e fresco

14 euro



TERRE BIANCHE BRICCO ARCAGNA 2010

Si propone all'olfatto con una certa complessità, delineata da sentori di ginepro, menta, grafite e leggere note di note tostate del rovere; in bocca è intenso, fruttato, molto sapido, di piacevole e lunga persistenza

22 euro



RONELLI MIGLIARINA 2010

Gli aromi, inizialmente reticenti, si aprono esprimendo un carattere originale di origano, rosmarino e pepe bianco; colpisce per la vitalità, per il gusto delicato e deciso; il tono finale è affiancato da una vena acida

20 euro



KA MANCINE BERAGNA 2011

Di apertura aromatica invitante e limpida, dai toni prevalentemente fruttati (ciliegie e lamponi), accompagnati da sottili toni speziati e minerali; al palato è fragrante, armonioso, agile e dinamico. Un vino di rinfrancante bevibilità

12 euro

ARCHIVIO LA REPUBBLICA DAL 1984

Rossese Un ligure di talento

27 settembre 2012 — pagina 39 sezione: ALTRO

Con una certa iperbole, non priva di fondamento, è stato definito "la risposta italiana alla Borgogna". Per i suoi profumi, che possono essere molto delicati, sottili, raffinati, e per il suo gusto, fresco, longilineo, molto goloso, può rimandare in effetti ad alcuni rossi borgognoni. Si tratta del Rossese, un rosso ancora poco noto prodotto nel Ponente Ligure, in provincia di Imperia. Più precisamente a Dolceacqua, borgo medievale di poche migliaia di anime. Intendiamoci: la nostra enologia non deve rispondere proprio nulla alla tanto celebrata Borgogna. Senza suonare la grancassa dell'orgoglio patrio, abbiamo molti vini di qualità paragonabile, anche quando si arriva a parlare dei cru migliori. Ma questo riferimento analogico, che è rapidamente diventato un luogo comune un po' ovvio e anche datato tra intenditori di vino, mette in luce le migliori qualità del Rossese: "trasparenza" aromatica, freschezza di sapori, una grazia particolare nello sviluppo gustativo, "sussurrato", tutto in sottrazione: insomma, l'opposto dei vini da combattimento, tutti colore, grassezza, morbidezza stucchevole, toni dolciastri del legno. A proposito di iperboli, non ci sottraiamo all'agiografia veronelliana e trascriviamo le parole ammirate che il grande Gino ha usato per esprimere il suo entusiasmo verso il Rossese della vigna Curli, fino agli anni 80 curata dal vecchio sindaco di Perinaldo Emiliano Croesi: "la Romanée Conti italiana". Niente di meno. Per i non monomaniaci del vino, Romanée Conti è il nome del vino più raro, più costoso e forse più buono del mondo. Un Borgogna, guarda caso. E se il paragone, con il massimo del rispetto dovuto al vecchio maestro, suona in effetti un po' eccessivo, un punto accomuna oggettivamente il grande cru borgognone con il Rossese: sono pressoché introvabili perché prodotti in quantità confidenziali. Bisogna quindi armarsi di pazienza se si vuole trovare una bottiglia di Rossese, il consumo è quasi interamente assorbito entro i confini della regione. Ma ne vale la pena. Il Rossese è un magnifico compagno della tavola. Sia da giovane, quando prevale l'intensità delle note fruttate di lampone e fragola, sfumate da sentori tenuemente pepati, sia quando ha qualche anno di vita (in certi casi, decenni). Con l'età le bottiglie migliori sviluppano infatti una iridescente complessità aromatica, offrendo intriganti note di spezie orientali, china e agrumi canditi che rendono il paragone con un buon Borgogna rosso quanto mai pertinente. Sebbene si tratti del primo vino ligure ad aver ottenuto la Doc, una quarantina d'anni fa, la sua fama è stata a lungo ristretta ai confini regionali. Da qualche tempo, però, la voga per vini snelli, più immediati e freschi, ne sta rilanciando in fretta le quotazioni. Anche la lenta burocrazia italiana pare aver reagito in modo sorprendentemente veloce: il nuovo disciplinare, varato nel 2010, ha introdotto alcune migliorie, tra le quali la definizione delle nuove menzioni geografiche (o cru). Tra i produttori storici della denominazione vanno ricordati almeno Enzo Guglielmi e Antonio Perrino "Testalonga", mentre tra le giovani realtà si distinguono la Tenuta Anfosso e Luca Dallorto. Fernando Pardini, responsabile della regione Liguria per la nostra guida "I Vini d'Italia dell'Espresso", affascinato dalla schiettezza e dalla discrezione del Rossese sintetizza in poche, plastiche frasi l'unicità di questo rosso ligure: «Il lascito più importante e prezioso che viene dal passato sta nel variegato vigneto di Dolceacqua, distribuito fra cento appezzamenti diversi sulle alte colline della Val Nervia e della Val Verbone, costituito da viti ad alberello molto vecchie, non di rado centenarie, a volte su piede franco: un patrimonio che non ha eguali e marca la differenza. Stanno infatti nel vigneto, le risposte alla diversità organolettica del Rossese». - *ERNESTO GENTILI E FABIO RIZZARI*