



Dolceaqua e il suo Rossese

Il territorio nel bicchiere

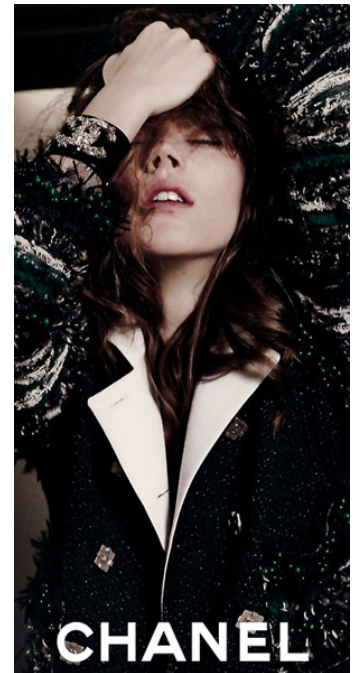


Vino Rossese

Qualcuno lo dice: se ti innamori di Dolceaqua non te ne vai più. Il paese lo scorgi in lontananza, svoltata la curva della via romana che si inerpica per la Val Nervia, e il castello, arroccato e maestoso, si staglia prepotente contro il cielo. Più il viandante si avvicina, più si rende conto che ciò che gli si presenta davanti agli occhi è qualcosa di inaspettatamente toccante: il ponte di pietra, il fiume cristallino, i carruggi in salita, il borgo medievale...

Dolceaqua non è soltanto una perla da ritrarre, Dolceaqua è anche Rossese, prima DOC ligure. Il Rossese è un vitigno testardo e orgoglioso, come la gente che lo lavora. Si insinua tenacemente nella roccia che compone il terreno di queste alture ripide e scoscese e non la abbandona più. Le vigne, lingue di terra strappate a una natura selvaggia e spesso matrigna, sono opere architettoniche maestose nella loro semplice austerità. Sono situate in luoghi isolati al di sopra del paese, tra strade sconnesse e panorami che dominano il mare. Il vino che ne nasce è un vino elegante, color rubino luminoso con riflessi più chiari, trama sottile e corpo scattante.

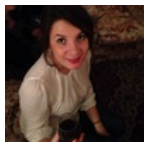
E' un vino che riscontra grandi consensi e qualche detrattore perché, si sa, le personalità forti non vengono apprezzate da tutti. Di sicuro ha il potere di trasportare l'assaggiatore attento al centro della terra natia del vitigno stesso. Le note saline e minerali si fondono con quelle di terra, ferrose, si avvertono decisi i sentori di macchia mediterranea e di frutta fresca. I tannini non aggrediscono il palato ma accompagnano gentilmente il propagarsi di una piacevole acidità: è a questo punto che ci si rende conto di essere di fronte a un grande vino. Come lo definisce un giovane produttore, Filippo Rondelli, "Il Rossese di Dolceaqua



va compreso per sottrazione. E' l'importanza del vuoto, come nella musica, prendi i Pink Floyd."

Si accompagna perfettamente ai piatti del territorio, piatti semplici e saporiti come la capra e fagioli di Pigna o il coniglio alla ligure. Nelle buone annate viene raggiunta una produzione totale di circa 250.000 bottiglie distribuite tra 32 produttori: si capisce fin da subito che il Rossese è un vino lontano dal mercato globale, è un piacere da sorseggiare lentamente, come quei lussi che ti concedi una volta ogni tanto. Produttori da tenere sott'occhio sono Maurizio Anfosso di Ka Mancine, Filippo Rondelli di Terre bianche e l'intramontabile Nino Perrino (Testalonga) che, giunto alla sua cinquantunesima vendemmia, non ha alcuna intenzione di smettere!

Il prossimo appuntamento è per il 3 Settembre.



Margherita Tovo

03 agosto 2014

[Condividi](#)

27

[Tweet](#)

0

[g+1](#)

0

[Pin it](#)



Articoli correlati