

ROSSO LIGURE

Abbiamo provato per voi **tre annate** del Rossese di Dolceacqua, il vino tipico della **Riviera di Ponente** che vuole rilanciarsi

◀ La strada corre ripida in salita; a valle il caos, il caldo e i profumi della Riviera di Ponente piena di orde di turisti e di scooter a razzo nel traffico caotico dell'Aurelia. Ma basta inerpicarsi per pochi minuti e tutto cambia. Il traffico scompare; la faggeta - inframezzata da bouganville esplosive, subentra alle serre delle coltivazioni dei fiori; i castagni; piccoli borghi affacciati sulla strada. Il mare c'è e non è soltanto nello sguardo quando ci si volge a valle, ma lo senti chiaramente nel profumo dell'aria che sa ancora di salmastro. Non c'è bisogno di fare molti tornanti: tempo un quarto d'ora e sei già sui 6/700 metri d'altitudine ed è già tempo di guardare con attenzione lungo la strada per non lasciare la macchina contro un cinghiale da quintale. Il paesaggio si è fatto più

verde, fresco, in alto nel cielo compare incredibilmente un' aquila in cerca di prede. E' la montagna del primo entroterra ligure, terra di alpini e non soltanto di marinai. Mezz'ora di strada, si arriva a Bajardo, un gruppo di case arroccate in cima a un cocuzzolo, bastonato più volte da terremoti improvvisi che ancora lasciano il segno.

Dalla cima del paese - siamo oltre gli 800 metri sul mare - lo sguardo spazia sui contraforti delle Alpi Marittime; su una distesa infinita di boschi e in mezzo a questi, filari di vite. A ovest, sul filo dell'orizzonte, si scorge Nizza.

E' su queste alte colline che nasce dall'omonimo vitigno il Rossese di Dolceacqua, un vino rosso, dal carattere assai ligure, tutelato da poco più di trent'anni nonostante un passa-

R
ros
sese
STYLE



assai lungo. Leggenda vuole che il Corso, passando dall'Aurelia nella sua Campagna di Italia da Generale del Direttorio, ne sia rimasto così colpito da concedere, qualche anno più tardi, da Imperatore, il permesso di chiamarlo "Napoleone".

La concessione che i viticoltori liguri lasciarono cadere nel vuoto, ma che forse - nel tempo - avrebbe evitato probabilmente di far finire in dimenticatoio questo vino, contrattosi solo ad una produzione contenuta, in tutto 300mila bottiglie, destinate ad un mercato "locale" che più "internazionale" di così non potrebbe essere.

Un vino che, però, non è stato abbandonato dai produttori, che hanno cercato di sistemare nei campi e in cantina quanto di obsoleto c'era e ora stanno cercando di rilanciare questa bandiera dell'agricoltura ligure. A gennaio, in estate, si è svolta la prima edizio-

ne del Rossese Style ai cui tasting ha partecipato Euposia.

Questo il suo cahier de degustazione con i migliori vini assaggiati.

Vendemmia 2008

Cantina del Rossese, F.lli Gajaudo

All'olfatto dimostra la sua gioventù con un chiaro sentore vinoso, di spezie bianche. Al palato note di marasca, piccoli frutti di bosco a bacca rossa; sul finale, troppo corto, una nota balsamica.

In degustazione: 80/100

Az. Vitivinicola Caldi Luigi

All'olfatto un buon, immediato, impatto etereo con pepe bianco, frutti rossi e marmellata. Al palato nota marcata di ciliegia, con finale persistente e vinoso.

In degustazione: 84/100



**Az. Agr. Maccario Adriano**

Da coltivazioni biologiche. L'olfatto è fruttato, speziato il giusto, con note balsamiche nel finale con marasca e macchia mediterranea. Il palato è lungo, potente, con una gradevole speziatura che emerge da un primo impatto alcolico di grande intensità. Finale lungo di ciliegia e ginepro.

In degustazione: 88/100

Az. Vit. Tenuta Anfosso

Penalizzato un po' da un naso non perfetto, è però interessante al palato con note di frutti di bosco, balsamico e speziato.

In degustazione: 83/100

Vendemmia 2007**Cantina del Rossese, F.lli Gajaudo**

Al naso è molto pulito, franco, con note di ciliegia e vaniglia. Al palato è delicatamente speziato, frutti rossi e macchia. Finale lungo sorretto da una buona spalla acida.

In degustazione: 83/100

Foresti Marco

Al naso note eleganti di ciliegia, frutta rossa e marmellata di more. Il palato evidenzia una bella ciliegia sotto spirito,

il pepe bianco, il rovo. Finale mentolato che vira su una cifra amarognola.

In degustazione: 84/100

Az. Agr. Ramoino**Vigneto Serro dei Becchi**

Al naso si presenta interessante, con frutta rossa matura su tutto. Il palato è lungo, persistente, con finale speziato. Corretto.

In degustazione: 84/100

Az. Agr. Ka maciné**Galeae**

Morbido, vellutato: al naso emerge la ciliegia, i frutti di bosco, la rosa e il balsamico. Il palato è caldo, con note di spezie e prugna matura. Sapido, lungo.

In degustazione: 89/100

Az. Vit. Poggio dell'Emo**Vigneto dei Pini**

Al palato ha un immediato impatto etereo, è lungo, complesso, sorretto da una buona spalla acida. Note di rovo, amarena, mora e macchia mediterranea. Molto interessante.

In degustazione: 85/100

Az. Agr. Terre Bianche**Vigneto Bricco d'Arcagna**

È il Rossese più promettente ed interessante di tutta la degustazione. Dal profumo intenso, ben marcato, con frutta rossa, un sentore di rosa, spezie bianche. Eppoi albicocca e note d'arancia. Al palato emerge la bacca di ginepro, la confettura di frutta rossa, le ciliegie sotto spirito. Finale caldo ed avvolgente.

In degustazione: 91/100

Vendemmia 2006**Az. Agr. Terre Bianche**

Il Rossese non è vino da grande invecchiamento, va bevuto nell'arco di 24, 36 mesi al massimo. Questo 2006 è ancora vitale al naso, con note più evolute di ciliegia sotto spirito, con tannini morbidi ma ancora croccanti. Al palato evidenzia spezie dolci, liquore di rosa con un finale ammandorlato.

In degustazione: 85/100

Az. Agr. Pisano Danila**Vigneto Savoia**

Un altro vino biologico che testimonia delle potenzialità di questo territorio dove l'uomo è davvero "minoranza". Note marcate di frutta rossa sotto spirito, lungo e alcolico.

In degustazione 83/100 >