



Registrati!

email password

[hai dimenticato la password?](#)

ricerca avanzata

cerca in

Tags

alba, alessandria, anteprime, asti, banchi d assaggio, barbaresco, barbera, camera di commercio di genova, cibo, CONCORSI, concorsi enologici, cucina, cucina ligure, **cuneo**, diano marina, eventi vino, firenze, **genova**, go wine, **liguria**, manifestazioni sul vino, massimo corrado, olio, onav, ovada, pesca, pesce, pesto, **piemonte**, pier ugo tamarro, premi, ricette, sandro nobbio, savona, storia, toscana, valle d aosta, vini liguri, vino

PUBBLICITÀ

VINI IN OFFERTA **-50%**

TANNICO
GRANDI VINI IN OFFERTA
www.tannico.it

Home > Autori > Vino > Vocabario

Vocabario di Virgilio Pronzati

Dolceacqua: il più francese dei vini italiani

di [Virgilio Pronzati](#)

Tweet 0

[Articolo georeferenziato](#)



Rubino con riflessi granati, dal bouquet intenso e persistente, ampio, fine, con netti sentori di fragolina e mora di bosco, ribes nero e rosa selvatica, e lievi di erbe aromatiche e di umori boschivi; dal sapore secco e sapido, caldo, con piacevole vena tannica, pieno ma snello, di buona persistenza, con gradevole e tipico fondo amarognolo. Colore, profumo e sapore, ricordano buoni vini prodotti col Pinot Noir. Anzi, dalla descrizione potrebbe benissimo essere un Beaune Premier Cru. Niente di tutto questo. Le caratteristiche organolettiche si riferiscono ad un buon Dolceacqua Doc Superiore. Non

sono ovviamente tutti così. Magari. Sebbene sia stato il primo vino ligure a essere insignito della Doc nel lontano 1972, il suo percorso qualitativo è stato lungo e difficile.

Ancor oggi, a quasi quarantadue anni dal riconoscimento ministeriale, una parte seppur limitata di Dolceacqua, non è esente da difetti, in particolare evidenti all'esame olfattivo. Più frequenti, sentori di ridotto e, nei casi più gravi, di feccino. Troppo spesso, parlandone con i produttori, si sente dire che il



Virgilio Pronzati

e-mail

Virgilio Pronzati, giornalista specializzato in enogastronomia e docente della stessa materia in diversi Istituti Professionali di Stato della...

[Leggi tutto...](#)

Archivio

» **Gennaio 2014**

» **Dicembre 2013**

Rossese è un vitigno difficile. Il vino ottenuto dalle sue uve durante e dopo la fermentazione, è facilmente soggetto ai difetti sopra citati. Lo stesso lo dicono i produttori di Pinot Nero e Dolcetto. Un ritornello sempre in voga tra i produttori meno bravi.

Ritornando al Dolceacqua Doc, la sua zona di produzione comprendente 14 comuni in provincia di Imperia, con epicentro in Val Nervia, possiede un'orografia difficile con forti pendenze, e caratteristiche pedoclimatiche diverse da comune a comune. Anche gli impianti sono diversi. Da tradizionale e diffuso alberello si passa a quello a spalliera e a cordone speronato. Sul vitigno se n'è detto di tutto e di più. Il clone o meglio i cloni sono riconducibili al Rossese Nero di Ventimiglia (l'altro è detto di Campochiesa). Basti pensare che poco più di mezzo secolo fa, oltre quelli innestati su *Rupestris du Lot*, si usava innestare su viti ibride e di San Geneis, un vitigno rustico da uve da tavola. Ancor oggi ci sono in zona vecchi ceppi di Rossese pre-fillossera.

Definito autoctono, in quanto non presente nelle altre regioni italiane, il Rossese potrebbe provenire dal sud della Francia, introdotto dai soldati dei Doria durante le frequenti scorribande fatte in Provenza. Al riguardo, la D.ssa Anna Schneider docente di Ampelografia presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Torino, considerata una dei massimi esperti di Ampelografia italiana, sostiene che il Rossese è il Tibouren sono lo stesso vitigno. La conferma, genoma e marcatori comuni.

Comuni e crus del Dolceacqua - Apricale; Baiardo; Camporosso: Luvaira, Migliarina, Pian del Vescovo, Trinceria, Monte Curto, Brunetti. Castelvittorio; Dolceacqua: Arcagna, Tramontina, Morghe, Rosa, Pozzuolo, Armetta, Ruchin, Cian da Marchesa, Peverelli, San Martino. Isolabona; Perinaldo: Curli, Savoia, Alpicella. Pigna; Rocchetta Nervina; San Biagio della Cima: Posau, Luvaira, Novvilla, Berna, Buscarra, Garibaud, Crovairola. Soldano: Pini, Bramusa, Galeae, Beragna, Luvaira, Ferenghè, Foulavin, San Martino. Vallebona; Vallecrosia: Santa Croce. Ventimiglia: Piemattun, Roasso, Sette Camini.

Alcuni numeri del Dolceacqua riferiti all'anno 2010

Vino prodotto: 223,55 ettolitri - Superficie vitata: 80,19 ettari - Resa ettolitri per ettaro: 38, 65

Dal Dolceacqua scritto passiamo a quello assaggiato. Il dinamico Pier Ugo Tammaro delegato Onav per Genova e provincia, si è superato. L'ultima delle moltissime iniziative (degustazioni, viaggi studio in Italia e in Francia e cene didattiche) è stata appunto incentrata sul Dolceacqua. Ben sette i vini di altrettanti produttori, di cui quattro presenti, guidati da Filippo Rondelli patron dell'Azienda Agrituristica Terre Bianche di Dolceacqua, da anni premiato dalla Guida del Gambero Rosso per i suoi Dolceacqua Doc. La serata aperta e presentata da Pier Ugo Tammaro nel salone del C. U. I. (Centro Unificato dell'Esercito) di Genova e gremito di soci e non, è proseguita con la proiezione di numerose slides sulla zona di produzione del Dolceacqua (orografia, terreni, vitigno, crus e storia del vino) illustrate sapientemente da Filippo Rondelli che, dei vini con assente il produttore, ne effettuava la degustazione corredandola con notizie sul produttore e l'azienda.

Il primo a degustare e presentare il proprio, vino Maurizio Anfosso dell'Azienda Agricola Kà Manciné di Soldano, seguito da Alessandro Anfosso dell'Azienda Vitivinicola Tenuta Anfosso di Soldano, Nino Perrino Testalonga Dell'Azienda Agricola Testalonga e Filippo Rondelli dell'Azienda Agrituristica Terre Bianche di Dolceacqua.

I giudizi (miei) sui vini assaggiati:

1° Dolceacqua Doc Galeae 2012 dell'Azienda Agricola Kà Manciné di Soldano - Alcol: 13,5% - Lotto: 01/13 G

Alla vista è limpido, di colore rubino carico e vivo. Al naso si presenta intenso, persistente, con leggero ridotto e sentori floreali, fruttati, vegetali e speziati di rosa selvatica, mora, ciliegia durona e fragolina di bosco mature, lieve vegetale d'umori boschivi, erbe aromatiche e pepe nero macinato. In bocca è secco, fresco e sapido, caldo, con piacevole tannicità, di buon corpo e persistenza.

2° Dolceacqua Doc 2012 dell'Azienda Agricola Testalonga di Dolceacqua - Alcol: 13,5% - Lotto: 210/1

Alla vista è sufficientemente limpido, di colore rubino con orlo granato. Al naso si presenta molto intenso e persistente, un po' penetrante, con sentori fruttati, vegetali e speziati di mora, ciliegia e corbezzolo maturi e un po' macerati, umori di legni boschivi (castagno), erbe aromatiche secche e lieve di pepe bianco. In bocca è secco, abbastanza fresco e sapido, caldo, un po' astringente, pieno e

» **Novembre 2013**
» **Ottobre 2013**
» **Settembre 2013**
» **Agosto 2013**
» **Luglio 2013**
» **Giugno 2013**
» **Maggio 2013**
» **Aprile 2013**
» **Marzo 2013**
» **Febbraio 2013**
» **Gennaio 2013**
» **Dicembre 2012**
» **Novembre 2012**
» **Ottobre 2012**
» **Settembre 2012**
» **Agosto 2012**
» **Luglio 2012**
» **Maggio 2012**
» **Aprile 2012**
» **Marzo 2012**
» **Gennaio 2012**
» **Dicembre 2011**
» **Novembre 2011**
» **Ottobre 2011**
» **Settembre 2011**
» **Agosto 2011**
» **Luglio 2011**
» **Giugno 2011**
» **Aprile 2011**
» **Gennaio 2011**
» **Dicembre 2010**
» **Novembre 2010**
» **Ottobre 2010**
» **Settembre 2010**
» **Agosto 2010**
» **Luglio 2010**
» **Giugno 2010**
» **Maggio 2010**
» **Aprile 2010**
» **Marzo 2010**
» **Febbraio 2010**
» **Gennaio 2010**
» **Dicembre 2009**
» **Novembre 2009**
» **Ottobre 2009**
» **Settembre 2009**
» **Agosto 2009**
» **Luglio 2009**
» **Giugno 2009**
» **Maggio 2009**
» **Aprile 2009**
» **Febbraio 2009**
» **Gennaio 2009**
» **Dicembre 2008**
» **Novembre 2008**

Risorse

» [home](#)
» [autori](#)

persistente.

3° Dolceacqua Doc Superiore 2012 dell'Azienda Agricola Foresti di Camporosso - Alcol: 13,5% - Lotto: 305

Alla vista è limpido, di colore rubino vivo. Al naso si presenta intenso e persistente, discretamente fine, con sentori floreali, fruttati e speziati di rosa selvatica e fiori di campo, mora, ciliegia e fragola mature, e lieve di erbe aromatiche e macis. In bocca è secco, morbido ma sufficientemente fresco e sapido, lievemente tannico, caldo, di equilibrata struttura e persistenza.

4° Dolceacqua Doc Superiore Du Nemu 2012 dell'Azienda Agricola Luca Dallorto di Dolceacqua - Alcol: 13,5% - Lotto: S1113

Alla vista è limpido, di colore rubino vivo. Al naso si presenta intenso e persistente ma non schietto, con sentori fruttati, vegetali e speziati di piccoli frutti rossi selvatici (mora, fragola e ribes nero) maturi, erbe aromatiche (timo e rosmarino) e pepe nero. In bocca è secco, fresco e sapido, caldo, leggermente tannico, di buona struttura e persistenza.

5° Dolceacqua Doc Superiore Barbadirame 2011 della Cooperativa Riviera dei Fiori di Dolceacqua - Alcol: 14% - Lotto: 13088

Alla vista è limpido, di colore rubino scarico con riflessi granati. Al naso si presenta intenso e persistente, composito, fine, con sentori floreali, fruttati e speziati di rosa selvatica appassita, mora e fragolina di bosco giustamente mature, erbe aromatiche quasi secche, e lieve di vegetale-balsamico e pepe bianco. In bocca è secco, sufficientemente fresco, sapido, molto caldo, con leggera tannicità, di media struttura ma persistente.

6° Dolceacqua Doc Superiore Poggio Pini 2011 dell'Azienda Vitivinicola Tenuta Anfosso di Soldano - Alcol: 14% - Lotto: 11/8

Alla vista è limpido, di colore rubino con orlo tendente al granato. Al naso si presenta molto intenso e persistente ma non schietto, con sentori fruttati, vegetali e speziati di piccoli frutti rossi selvatici (ciliegia, lampone e fragola) maturi e un po' macerati, erbe aromatiche balsamiche e pepe nero. In bocca è secco, fresco e sapido, molto caldo, piacevolmente tannico, pieno ma snello, di buona persistenza.

7° Dolceacqua Doc Bricco Arcagna 2009 dell'Azienda Agrituristica Terre Bianche di Dolceacqua - Alcol: 13,5% - Lotto: A110BA

alla vista è limpido, di colore granato scarico con orlo tendente all'aranciato. Al naso si presenta molto intenso e persistente, un po' etereo, composito e complesso, abbastanza fine, con sentori floreali, fruttati, balsamici e speziati di rosa e iris appassiti, piccoli frutti rossi selvatici un po' essiccati, erbe secche aromatiche e balsamiche, buccia secca d'arancia, cacao e liquirizia. In bocca è secco, appena fresco ma sapido, caldo, lievemente tannico, un po' sottile ma discretamente persistente.

Nella foto: da sinistra Nino Perrino (Testalonga), Maurizio Anfosso (Kà Manciné), Pier Ugo Tammaro, Alessandro Anfosso (Tenuta Anfosso) e Filippo Rondelli (Terre Bianche).

- » esperti
- » vino
- » olio
- » news
- » eventi
- » food
- » travel
- » marketing
- » distillati
- » club
- » contatti

Interagisci ▲

 feed rss area vino

PUBBLICITÀ



Ultimi Commenti

» [Bernardo Camboni su](#)

Per fare un... alberello
il 12.01.2014 alle 17:41

» [Antonio Ganci su](#)

Per fare un... alberello
il 12.01.2014 alle 00:11

» [Bernardo Camboni su](#)

Per fare un... alberello
il 11.01.2014 alle 17:06

» [Emilio Simone su](#)

Per fare un... alberello
il 11.01.2014 alle 16:31

» [Bernardo Camboni su](#)

Per fare un... alberello
il 11.01.2014 alle 08:55

» [Emilio Simone su](#)

Per fare un... alberello
il 10.01.2014 alle 09:08

» [Antonio Ganci su](#)

Per fare un... alberello
il 09.01.2014 alle 22:55

Publicato il 11 gennaio 2014 in [Vino](#)

Letto 7886 volte

[Permalink](#)

[\[0\] commenti](#)

Tags

apricale, baiardo, camporosso, castelvittorio, doc 1972, dolceacqua, imperia, isolabona, liguria, perinaldo, pigna, rochetta nervina, rossese nero di ventimiglia, san biagio della cima, soldano, val nervia, vallebona, ventimiglia

o Commenti

Inserisci commento

Per inserire commenti è necessario essere registrati ed aver eseguito il login.

Se non sei ancora registrato, [clicca qui](#).

[pubblicità](#) | [Aggiungi ai preferiti](#) | [aggiungi alla barra di Google](#) | [Feed Rss](#)

TigullioVino.it 2000 - 2011 © - Cultura del Vino & Comunicazione

Il materiale presente all'interno di questo sito è in gran parte protetto da copyright.

E' vietata la copia anche parziale senza esplicita autorizzazione della Redazione.

Via Costa dei Landò 67 16030 Cogorno (GE) - Tel. +39 347 211 94 50 Fax +39 06 233 220 684

Web : www.tigulliovino.it | E-mail : info@tigulliovino.it | P.Iva : IT01136970991