

NEW ENTRY

Rossese di Dolceacqua, il vino del ponte

“O vin bevùo a moddo o fa mejo che ‘n broddo”

(Proverbio ligure)



Non c'è articolo o immagine che riguardi il vino **Rossese di Dolceacqua** che non ritragga il ponte bellissimo dell'omonimo paesino, situato nel lembo estremo della Liguria di Ponente, vicino ai confini con la Francia. Ponte incredibilmente simile all'universalmente famoso ponte di Mostar, lo *Stari Most*, distrutto durante la guerra fratricida dei Balcani per poi essere splendidamente ricostruito nel dopoguerra (anno 2004) divenendo monumento simbolo, nella sua distruzione e ricostruzione, sia dell'idiozia criminale dell'umanità che della sua capacità di rinascita.



Da allora quel ponte è l'immagine simbolo dei desideri e degli ideali degli uomini di pace, degli uomini del dialogo e della tolleranza, del confronto e dello scambio interculturale.

Mi piace pensare che, in qualche modo, il ponte di Dolceacqua possa rappresentare un *trait d'union* fra la cultura e i profumi del Mediterraneo e i colori del cielo e la freschezza dell'aria delle Alpi, fra l'irrazionale, istintiva Italia e la razionale e meditativa Francia e, guarda caso, il vino di queste parti, il **Rossese di Dolceacqua**, sembra possedere o, per meglio dire, sintetizzare le peculiarità dei vari *terroir* di cui si compone, per cui abbiamo la rosa e il geranio e i frutti di bosco da una parte e le erbe aromatiche e le spezie dall'altro, il tutto condito da una raffinata mineralità e sapidità.



Un gran bel vino, sconosciuto ai più ma, da alcuni anni, molto apprezzato dagli appassionati e da gran parte della critica. Mi sono chiesto perché, personalmente, questo vino mi sia subito piaciuto e mi abbia parimenti incuriosito. Senza dubbio perché il bouquet è molto vario e gradevole ma la ragione principale che ha destato la mia curiosità, ancor prima del piacere di berlo, è stata la scoperta di un vino che non solo era la sintesi di vari *terroir* ma anche la sintesi di quelle proprietà e caratteristiche che, in genere, riscontriamo nei vini bianchi, rosati e rossi.

Ha la finezza e l'eleganza dei bianchi, la leggiadria e la piacevolezza di beva dei rosati, è complesso e saporito come solo i rossi sanno essere. D'acchito non mi viene in mente nessun rosso che abbia queste caratteristiche; in teoria è un vino che dovrebbe piacere a tutti, e a dire il vero non ho ancora trovato un amico che dopo aver bevuto un **Rossese di Dolceacqua** abbia espresso un parere negativo.



Mi chiedo se queste particolarità gusto-olfattive dipendano, perlopiù, dal vitigno o dal tipo di terreno in cui viene coltivato: sinceramente non riesco a trovare una risposta esaustiva. Senza voler essere per forza *ma anchisti* (come diceva Crozza quando imitava Veltroni), probabilmente da entrambi; credo sia insito nel vitigno questa “poliedricità” che, però, vede una maggiore accentuazione dell’aspetto della “leggerezza” o, all’opposto, quello della “complessità” dalle caratteristiche del terreno in cui viene coltivato (sabbioso, calcareo o argilloso). Ovviamente, non si possono tralasciare le “scelte” o le “preferenze” dei *vigneron* verso una certa tipologia di vino piuttosto che un’altra.

Da dove proviene il vitigno *rossese* ?



Il vitigno non ha origini certe, sembra provenga dal Sud della Francia, probabilmente da Marsiglia, ciò potrebbe spiegare la sua diffusione, quasi esclusiva, nella Riviera Ligure di Ponente, prossima al confine con la Francia. Ad avvalorare questa tesi recenti studi della nota ampelografa Dr.ssa Schneider, del CNR di Torino, hanno dimostrato una sostanziale identità fra l'uva italiana *rossese* e la francese *tibouren*, diffusa nella Provenza. Gli acini dell'uva *rossese* hanno la buccia fina e sono sensibili all'oidio e non di rado sono presenti fenomeni come l'acinellatura.



Una pianta, quindi, difficile da coltivare, produttivamente inconstante, bisognosa di terreni ben drenati e aerazione costante al fine di evitare malattie dovute principalmente all'umidità.

Il terreno dove perlopiù è coltivata quest'uva è un misto argillo-marnoso, chiamato in dialetto ligure "sgrutto", ma non mancano altre tipologie di terreno (calcari, fossili, argille rosse e bianche, ecc.) che non poco influiscono sulla qualità e le caratteristiche del vino prodotto. Data la struttura morfologica della vallate (in primis, la Val Nervia), con pendenze collinari pronunciate, la coltivazione avviene su terrazze (tipo la Valtellina) sorrette da muri, costruiti "a secco", in gran parte utilizzando la tipologia "ad alberello", la più antica del Mediterraneo. L'età dei vigneti è notevole e può variare dai 40-50 anni sino a 100 ed oltre.

Arriviamo finalmente alle degustazioni. Ho preso in esame **5 Rossese di Dolceacqua**.

1- **Rossese di Dolceacqua Bricco Arcagna 2010** di **TERRE BIANCHE**, è uno dei cru più famosi e la fama è tutta meritata. Rossese che più tipico non si può, sin dal colore: un meraviglioso rubino con unghia porpora. Profumo di confetture di more e inebriante (almeno per me) pepe nero, con sottofondo di lavanda e salsedine. Tannini non ancora perfetti, il resto è eccellente: non potrà che migliorare con il tempo.



2- ***Rossese di Dolceacqua Superiore Posaù 2010*** di **MACCARIO-DRINGENBERG**, di maggiore struttura del precedente, emergono profumi più “scuri” come il tabacco e una leggera nota fungina e di liquirizia con immancabile chiusura salmastra. Nulla da aggiungere: eccellente.



3- ***Rossese di Dolceacqua Beragna 2010*** di **KA' MANCINE'**, vino che interpreta l'altro versante del *Rossese*, ossia l'aspetto della leggiadria e della finezza, dell'estrema piacevolezza di beva: un vino glu'glu' per antonomasia dove la leggerezza (non alcolica) e la freschezza sono un invito continuo al buon bere. Debbo confessare che è il *Rossese* che amo di più, anche se in una valutazione a punteggio potrebbe prendere di meno dei due precedenti. Ottimo.



4- **Rossese di Dolceacqua Superiore Luvaia 2010** di **TENUTA ANFOSSO**, ritorniamo al versante tosto; complesso nei profumi che spaziano dalla confettura di frutti di bosco, alla violetta e al rabarbaro; vino di spessore e di struttura dal punto di vista gustativo, tannini di classe: ottimo con carni alla brace.



5- ***Rossese di Dolceacqua Superiore Serro de' Becchi 2010*** di **RAMOINO**, vino che si avvicina molto al Beragna di KA' MANCINE': estremamente fine e piacevole, con profumi delicati tra rosa e macchia mediterranea appena accennata, tannini "calibrati", di media struttura. Vino per amici e tra amici. Ottimo.



Che altro dire, null'altro se non Alla salute, fratelli.

Fratelli di Vino copyright © 2014 . All Rights Reserved power by winflydesign