

Settembre, mese di vendemmia

Ad Arcagna, l'azienda agricola Terre Bianche dal 1870 produce un ottimo vino D.O.C

di Luciano Barbieri*

Settembre è iniziato con una bellissima giornata, cielo sereno e sole caldissimo, quale migliore occasione per fare una gita in Arcagna? Per raggiungerla bisogna passare Dolceacqua prendere la SP 68 direzione Rocchetta Nervina, al bivio prima dell'abitato, prendere la SP 70 direzione La Colla, Gouta, Camporosso. Dopo circa tre chilometri infastidiscono non poco i tralicci sulla sinistra, ma perché non hanno ancora inventato i tralicci adatti ai luoghi?, per esempio un bel traliccio camuffato da pino marittimo o da castagno, sicuramente sarebbe più adatto alla macchia mediterranea. Al bivio prendere la SP 69 direzione Brunetti e Terre Bianche, strada strettissima senza protezioni in leggera discesa. L'Azienda Terre Bianche si trova in località Arcagna a 400 metri s.l.m., ma il primo vigneto della famiglia Rondelli, che proviene da Brunetti, è in località Terre Bianche. L'azienda nasce nel 1870 ad opera di Tommaso Rondelli, fu lui che impiantò i primi vigneti di Rossese, oggi siamo alla quinta generazione.

Mentre Filippo Rondelli ci racconta la storia dell'azienda, tra casse di vino pronte per la spedizione, "Vis" un simpaticissimo boxer femmina di tre anni, vuole giocare a palla, ci seguirà per tutta la visita. Il compianto Claudio Rondelli papà di Filippo, coadiuvato da Paolo Rondelli e Franco Laconi, sono gli artefici dell'ampliamento e della modernizzazione di Terre Bianche tra il 1985 e il 1998. Oggi l'azienda si sviluppa su una superficie di circa quattordici ettari. I sette ettari di vigne oltre che in Arcagna sono in Terre Bianche, Scartozzoni, e altre località, mentre negli oltre due ettari di uliveti ci sono in produzione circa duecento piante di varietà Taggiasca.

La produzione annuale media di vino è di 60 mila bottiglie mentre gli uliveti producono circa duemila bottiglie di extravergine. Non c'è dubbio che l'azienda tende a ottenere prodotti di qualità nel rispetto della tradizione ma con uno sguardo a vinificazioni moderne: L' Arcana Bianco è un viaggio di pigato e vermentino con fermentazione in piccole botti di rovere; l' Arcana Rosso è un viaggio di Rossese e Cabernet Sauvignon affinato

“L'azienda si avvale della collaborazione dell'enologo Mario Ronco e dell'agronomo Diego Passaniti



Luciano Barbieri

vere dell'Allier; il Bricco Arcagna Rossese di Dolceacqua D.o.c. è ottenuto da uve dei vigneti di Arcagna leggermente sovrarmature, macerate sul-

le bucce con affinamento in piccole botti di rovere. L'azienda produce inoltre: R.I.P. Vermentino D.o.c., R.I.P. Pigato D.o.c., Rossese di Dolceacqua D.o.c., grappa di vermentino e di rossese. Le forme di allevamento delle viti sono: Guyot per i frutti a bacca bianca, Alberello e Cordone speronato per i frutti a bacca rossa. L'azienda si avvale della collaborazione dell'enologo Mario Ronco. Molto interessante è l'intervento dell'agronomo Diego Passaniti. Non tutte le aziende si avvalgono della collaborazione dell'agronomo, noi pensiamo che prima della cantina viene il lavoro nei vigneti per farli rendere al meglio e per ottenere l'uva migliore. Contrariamente al vostro rubricista, Filippo Rondelli non crede molto nel vino biologico, per lui ha più senso la frutta biologica. L'olio extravergine da Taggiasca prodotto in azienda anche se non certificato, praticamente è biologico: non viene usata l'acqua di soccorso, non viene praticata la lotta fitosanitaria. Le olive raccolte manualmente e portate al frantoio a ciclo continuo Castel Doria di Dolceacqua, senza dubbio producono un ottimo extravergine. In futuro quando si riuscirà a praticare anche sugli uliveti confinanti, la lotta fitosanitaria, è sarà attivata l'acqua di soccorso, la quantità annua sicuramente aumenterà.

In mezzo ai vigneti, uliveti e alberi da frutto di Arcagna c'è l'agriturismo dell'azienda. La "Locanda del Bricco" è situata nella villa del Generale, uno

stabile risalente all'ottocento, completamente ristrutturato in pietra a vista, dispone di otto camere doppie con bagno e servizi, ben arredate, con una splendida vista. Nella sala ristorante gli ospiti della Locanda possono fare colazione e consumare i pasti con ricette liguri e provenzali. Importanti sono i prodotti dell'azienda usati: pomodori, insalate, fagioli, zucchine etc. oltre ai frutti consumabili freschi o in marmellate: albicocche, pesche, ciliege etc. Il "patron" e grande animatore della Locanda è Paolo Rondelli zio di Filippo.

L'azienda con i suoi vini, gli oli e la locanda è segnalata nella Guida ai Vini d'Italia, Guida agli Extravergini, Locande d'Italia, Slow Food Editore. Bevendo un ottimo Vermentino 05 dell'azienda, forse troppo freddo, sulla terrazza della locanda, sotto un caldissimo sole che sicuramente farà bene alla prossima vendemmia, ottima secondo Filippo, guardiamo l'esteso panorama di monti: Il Gouta, Il Toraggio, dietro le Alpi, Monte Bignone e il mare, tanto mare, veramente una vista meravigliosa, in fondo alla valle c'è Dolceacqua con il suo castello dei Doria ed il borgo, ti sembra di poterla toccare. Tanti auguri a Filippo che presto si sposerà, c'è bisogno di eredi per l'Azienda.

Per informazioni: www.terrebianche.com
<<http://www.terrebianche.com>>

Slow Food Val Nervia
e Otto Luoghi



Una bella immagine delle vigne "Terre Bianche" alle spalle di Dolceacqua