

# Il TaccuVino

Appunti e spunti di enogastronomia

## Dolceacqua, le nomenclature che producono miracoli

Publicato da [Matteo Carlucci](#)

Republish  
Reprint



Ero tra i primi ad ammettere tutta la mia ignoranza, fino ad un paio di anni fa, su **Dolceacqua** e i suoi vini a base **Rossese**. Ne ricordavo solo la citazione scolastica durante il corso AIS, nella lezione dedicata alla Liguria, che lo liquidava in dieci secondi come vino rosso leggero, buono anche da pesce. Mi si arriccchia la pelle ripensando alla superficialità di quella frase, dal momento in cui ho avuto la possibilità di scoprire quei vini e quelle terre, per ora solo tramite il racconto dei loro protagonisti, i vignaioli che ancora ne preservano una risicata produzione. E sono oramai diventati custodi di un patrimonio unico di **microvigneti** nascosti tra i boschi e le colline, incastrati tra il Tirreno e le Alpi, che determinano condizioni peculiari che spostano gli equilibri pedoclimatici nel giro di pochissimi chilometri, determinando un mosaico di sottozone. E da tempi immemori i luoghi di Dolceacqua sono identificati da toponimi, spesso di etimologia *paleoligure*, a distinguere i pendii di ogni collina, che si caratterizzava per vocazione specifica alla vite (o ad altre colture in certi casi). E se questo ricorda la storia della Borgogna, con i suoi *lieux dits* da secoli identificati e classificati, non è un caso che Veronelli si innamorò di questi posti asserendo che come nei territori di Barolo e Barbaresco, anche a Dolceacqua si distinguevano veri e propri **cru** (o **nomenclature**), da valorizzare e preservare nella loro singolarità.

Parte del mio amore per Dolceacqua e i suoi interpreti mi è stata trasmessa come una benevola malattia dall'amico **Francesco Falcone**, uno che i vigneti terrazzati e impervi del Dolceacqua li ha calpestati in lungo e in largo insieme ai produttori. E dopo tanti approfondimenti, insieme a **Rolando Zorzi** di **Mineral Wine**, hanno avuto la grande idea di provare a portare in trasferta questo magico luogo, purtroppo non facilmente raggiungibile da tutti, essendo posto ai confini con la Francia.

Il progetto era davvero ambizioso: portare sei produttori di una denominazione nel **Castello di Padernello**, borghetto nella campagna bresciana, tra nebbie e antichi cascinali, dove ancor oggi albergano mandrie di mucche da latte, per la produzione del Grana Padano.



Il **Castello di Padernello** merita di essere raccontato (e visitato), in quanto struttura dal fascino senza tempo, che abbiamo goduto pienamente anche in quella giornata grigia, veracemente “padana”. La struttura è solenne, circondata da un fossato, che lo ascrive nella ristrettissima cerchia dei 4 castelli circondati da acque che si possono ammirare in Italia. Lo stabile risale al 1400, costruito dalla famiglia **Martinengo**, trasformato in villa signorile nel 1700, e rimasto in mano alla famiglia fino a metà del 1800 quando una discendenza di due sole figlie femmine porta alla perdita del cognome, passando alle famiglie Salvadego e Molin, questi ultimi divenuti conti nel 1903 e rimasti alla guida della proprietà fino al 1965, anno dell’abbandono. Da allora passarono 40 anni di incuria e disinteresse, fino a quando la libera iniziativa di alcuni privati (Società Castelli & Casali), in sinergia con l’amministrazione pubblica, si è impegnata nell’istituire una fondazione con lo scopo di recuperare e rilanciare il Castello di Padernello. Oggi la struttura ha ritrovato dignità e valore, e viene utilizzata tutto l’anno soprattutto per ospitare manifestazioni culturali e gastronomiche, nell’ambito di un progetto che vuole portare a valorizzare il borgo rurale e ridargli identità e valore.

Ma torniamo a parlare di **Dolceacqua**, vera protagonista della serata, con una degustazione di **20 vini**, a testimonianza di quello che è il potenziale esplosivo di un territorio.

Così li introduce in maniera centratissima il Falco: vini diversi, poetici, solitari, rustici, romantici e cangianti. Vini che stanno tornando in auge per l’originalità e la capacità di esprimere peculiarità fuori dal *mainstream*, con caratteristiche in grado di incuriosire i degustatori più esperti così come di affascinare anche i neofiti del vino.

Le quantità sono oltretutto limitate, basti pensare che parliamo di un totale di circa 300 mila bottiglie, tra le quali si elevano alcune perle di rara bontà, non paragonabili ad altri vini italiani. Vini che diventano commistione tra eleganza e profondità, offrendo fresca vinosità giovanile che si trasforma poi in sorprendente evoluzione con gli anni. Il Dolceacqua è un vino servo della tavola, amorevole compagno della cucina quotidiana, ma anche emblema di grandezza assoluta nel tempo.



La **DOC Rossese di Dolceacqua**, anche solo **Dolceacqua**, è legislata dal 1972, ed impone l'uso di uve rossese minimo per il 95 per cento, dove il 5% residuale non era voluto per lasciare un margine di lavoro per l'introduzione di vitigni complementari, ma piuttosto figlio della consuetudine di avere in vigna diverse varietà (spesso vitigni autoctoni poco diffusi), che comunque tradizionalmente confluivano a completare il rossese. Il Dolceacqua esce sul mercato dal gennaio successivo alla vendemmia, presentandosi giovane e vinoso innegabilmente, mentre il **Dolceacqua Superiore** esce il novembre successivo alla vendemmia, dopo un maggiore affinamento, capitolo sul quale non è prescritto l'uso di particolari contenitori. In molti ne preferiscono la lavorazione in acciaio, ma non sono rare e persino riuscitissime le espressioni elevate in legno (Terre Bianche su tutti).

Il vitigno rossese è un'uva a bacca rossa (per la cronaca esiste anche una varietà nota come rossese bianco, pur in rari appezzamenti), che usualmente arriva a raccolta tra metà e fine settembre. Si tratta di un vitigno vigoroso, che la potatura ad alberello e la veneranda età di molte piante portano ad autodisciplinarsi. I suoi grappoli sono piccoli, tendenzialmente spargoli ed acinellati, sensibile in prevalenza all'oidio, a causa della sua buccia sottile. E' una varietà fertile sulle gemme basali, caratteristica che permette ed incoraggia le potature corte, come appunto l'alberello, o in alternativa il cordone speronato. Pur essendo a nord e a ridosso delle Alpi, l'areale di Dolceacqua è una zona calda, e l'alberello tende ad ombreggiare e a preservare l'umidità del terreno, essenziale per la pianta.

Come anticipato all'inizio, in questa piccola denominazione esiste una grande frammentazione dei vigneti, che insistono su microterritori che sono stati mappati e finalmente riconosciuti dalla legge nel 2011, elencati come 33 **nomeranze**, che possono essere indicate in etichetta a patto di utilizzare uve al 100% da quel *cru*.

Grande parte del lavoro di mappatura e ricerca è stato seguito da Filippo Rondelli, con noi in quella serata a raccontarci, oltre ai suoi vini, le "sottozone" del Dolceacqua. Siamo nelle ultime valli prima della Francia, a ridosso del mare, con alle spalle cime alpine che toccano i 3000 metri, con i ghiacciai del Clapier. In questa piccola lingua di terra estesa per circa 20 km da nord a sud e suddivisa su tre valli, si trovano quattro fasce climatiche, passando dalla mediterranea alla sub-continentale, quindi la zona continentale, che racchiude gran parte dei vigneti, per chiudere nella zona subalpina, dove cambia molto il gradiente termico soprattutto in pre-vendemmia, allungando i tempi di raccolta e regalando profili molto diversi ai vini che ne escono.

Le nomeranze raccontano luoghi riconosciuti anche da 1000 anni, dove le vigne vengono chiamate per nome, e mi piace sperare che sempre più persone scoprano questi vini e li chiamino per nome, ricordandone le caratteristiche ed andandole a cercare ogni volta che sceglieranno di bere Dolceacqua.

Ad ogni assaggio si è raccontato qualcosa di chi lo produce, dei suoi vigneti e della sua storia, dipingendo un panorama unico e ricco di dettagli, che il calice fissa nella mente con la sua traccia di sapore.

Si comincia con Maurizio Anfosso, titolare di Ka' Mancinè: 3 ettari, di cui 1.5 in Beragna e altrettanti si Galeae, nel comune di Soldano, in val Verbona. Si tratta di una famiglia tradizionalmente di agricoltori, fino alla generazione del padre di Alessandro, che ha scelto invece la strada del commercio. Maurizio, inizialmente a fianco del padre, nel 1997 sceglie il ritorno alla terra, ripiantando vigneti nella loro proprietà di Galeae ed acquistando un appezzamento in Beragna, accaparrandosi così una vigna storica.

**Ka' Mancinè – Beragna 2015.** Vino che conferma quanto premesso. Vinoso, fragrante di lampone e mirtillo, melograno, tutti frutti giovanili e succosi. Ha bella persistenza, esce buon calore finale, figlio dell'annata, e chiude intriso di sapidità fine. Ha gran succo, trama dolcissima, con sottile ritorno di cannella e sensazioni anche di frutta bianca (ribes, pesca).

**Tenuta Anfosso – Fulavin 2014.** E' Alessandro Anfosso dal 2002 a seguire l'azienda, mentre fu il suo avo Giacomo Anfosso nel 1888 a piantare le vigne a Poggio Pini e Luvaira. Oggi si conservano ancora 6000 metri quadri di quel primo vigneto a Poggio Pini, con reimpianti risalenti a fine anni '80, per un totale di circa 1.6 ettari. Fulavin è un vigneto attiguo proprio a Poggio Pini, ma volto a sud-est, coperto rispetto al mare, con piante di 35 anni. Annata 2014 da incorniciare a Dolceacqua, contrariamente a molte altre zone d'Italia, e qui inquadrata in un vino a tinte scure e piene nel frutto scuro, di more, con spezie e ginepro. Attacco appena tannico, bocca foderata di polpa, con pepe, finale di ciottolo e anche un tocco di resine. Si allarga al gusto con calore e un accento ammandorlato.

Dal '98 alla guida di Terre Bianche ci sono Claudio Laconi e Filippo Rondelli, subentrato a soli 20 anni dopo la



prematura dipartita del padre. E' una delle realtà più consolidate con ben 8.5 ettari (non è un refuso, avere tale superficie a Dolceacqua non è da molti) e produce 3 diverse etichette di Rossese. **Terre Bianche – Terrabianca 2014**. E' la prima uscita per questo vino legato all'omonima nomenclatura, che dà il nome anche all'azienda. Zona contraddistinta da marne blu, con pinnacoli di terra che spiccano con pini aggrappati sulle cime. Il vino si distingue per stile verticale, ricco di tensione. Apertura minerale, quasi grafitica, poi un cenno vegetale che porta su ricordi di ginepro e cipresso. Sorso succoso, il sapore di ripropone pepato, con rimandi di nepitella e basilico. Integrato il calore, bocca scalpitante, con nervosità elettrica. Uno dei pochi ad usare barrique sia per l'affinamento che per la fermentazione, e qui ci sta di spendere le parole trite e ritrite "uso magistrale del legno", perché l'unico effetto che produce è di togliere un po' di giovanile vinosità aumentando la stratificazione olfattivo-gustativa, regalando un finale di grande sapore.

Filippo Rondelli ne approfitta per accennare ai cru, ricordando come Poggio Pini e Posaù siano più legati al mare, quindi dai tratti mediterranei, mentre Terrabianca gode di clima continentale più fresco, ma in ogni caso si possono incontrare eccezioni, soprattutto per via delle pendenze anche estreme e dei diversi terrazzamenti.



**Maccario-Dringenberg – Posaù Biamonti 2014**. Altro esordio, come per il Terrabianca, proprio nella felice 2014. Giovanna Maccario, inizia a seguire l'azienda nel 1991, a seguito della morte del padre. Il suo è un percorso graduale, nel quale si è affacciata pian piano imparando un mestiere di cui non aveva ereditato conoscenze, e cominciò infatti concedendo in gestione alcuni vigneti, e mantenendo solo il Posaù. Ogni anno ha fatto esercizio di pratica ed umiltà, accostandosi ai produttori più esperti, da Mandino Cane a Nino Perrino Testalonga, e diventando a tutti gli effetti una "vignaiola" dal 2010. Oggi produce da tante diverse nomenclature, dove **Posaù**

**Biamonti** è una costola del Posaù, un vigneto caldo, ben esposto, dove le vecchissime piante ad alberello si aggrappano a terreni ricchi di cristalli di calcite. E' il primo appezzamento che raccoglie, ma non sempre uscirà il singolo cru per via delle quantità sempre molto limitate, a volte troppo se l'annata si mostra avversa. Nel calice si mostra carico nel colore, pur sempre trasparente e vivo, e profuma di frutti scure ed inchiostro. E' un vino scontroso, scuro, che al palato mostra anche un po' di tannino, ha tessitura densa, figlia della matrice calcarea dei terreni. Si apre a un ricordo di mandarancio e si protende su un finale molto sapido. Caratteristica che ritrovo in tutti i vini di Giovanna, il suo utilizzo dell'acciaio e il lungo affinamento prima dell'uscita le permette di non andare a trasfigurare il cru, rendendone un'immagine molto nitida e territoriale (è davvero formativo assaggiare un'orizzontale dei suoi vini), pur se nei primi anni si presentano contratti, ritrosi, ma pronti poi a concedersi a chi li sa attendere.

**Testalonga – Dolceacqua 2014.** Avevamo la fortuna e l'onore di avere con noi una figura mitica della denominazione come Antonio Perrino. Ma per tutti è Nino Testalonga dato che a causa della scarsa varietà di cognomi in zona, tutti hanno un soprannome che li contraddistingue. Classe '46, dal 1977 si affianca alla madre dopo la scomparsa del padre Augusto, e inizia ad imbottigliare dal 1982. I suoi vini sono unici, sempre prodotti utilizzando i raspi in vinificazione, a parte una piccola parentesi a cavallo del cambio di millennio. La pratica si intuisce nei profumi, che portano in dote una parte verde balsamica, che apre a un bel rincorrersi di alchermes, sague, ciliegia, erbe, sottobosco, e una nota di volatile perfettamente integrata e vivacizzante. Nino ha solo 1 ha, fatto di vigne vecchie sparse tra i tre cru di Casiglia, Arcagna e Borgo, che vinifica separatamente ed unisce solo dopo il terzo travaso. Produce solamente 4000 bottiglie di Rossese, e un vermentino macerato sulle bucce per 5 giorni (molto interessante a detta di chi ha avuto la gioia di provarlo). Vinificazione e affinamento in tonneau da 500 litri. Fa tutto da solo, vero contadino e artigiano del vino, mettendo in pratica quello che ha imparato dai suoi genitori. Ma torniamo al suo Dolceacqua 2014, che quando entra al palato si rivela potente e persino tannico, verace, complesso e articolato nella tessitura gustativa, che richiama vinaccia, pera, melograno maturo e persino sfumature verdi da fagiolino, senza farsi mancare ricordi di china. Grande assaggio, bello lasciarlo nel calice e viverne le affascinanti evoluzioni nel tempo.

**Ka' Mancinè – Angè 2013.** Uve sempre provenienti dal vigneto Galeae, ma qui il vino affina in legno. Apre su note di rossetto, confetto, carne cruda, cenere di camino, poi melograno maturo e tabacco. Al palato è un vino vivo, nervoso, appena compresso dal legno inizialmente, ma che libera una grande energia a un paio di ore dalla stappatura. Ha calore e ha un bel disegno al palato, con tannino leggero e morbido e saporiti ritorni di frutta, spezie e tabacco. Vinificazione in botte a grappolo intero, con i raspi, fermentando senza controllo delle temperature, bagnando il cappello solo tramite follature manuali. Solo 525 bottiglie prodotte per questa etichetta alla sua seconda uscita. Vino davvero svoltato nel tempo, in rapporto felicissimo con l'aria.

**Maccario-Dringenberg – Posaù 2013.** 13%. Vendemmiato il 4 ottobre, data più consueta rispetto invece all'anno prima, quando lo raccolse ad inizio settembre. Impressioni floreali di glicine, lavanda ed iris, spezie di cannella e cardamomo. Sorso non asciugato dal tannino, che è sottile ma presente. Scorre vibrante di acidità, e reagisce con calore e sale nel finale, dove lascia segni di agrume amaro, e pepe bianco e rosa. Chiusura trasparente e affilata, sublime. Vigne venerande, bella esposizione, terreno vocatissimo, e la mano di Giovanna lascia esprimere le doti immense del contesto.

**Terre Bianche – Bricco Arcagna 2013.** Quando si dice che il Dolceacqua può ricordare la Borgogna (quella buona), non si va molto lontano dalla realtà, e qui ne abbiamo la conferma. Un cenno verde, frutti croccanti di melograno e mirtillo, china, fiori di ibisco. Bocca di grande dinamica, tirato da una corrente elettrica di acidità, lungo, palpitante, con fiore che torna insieme a suggestioni di spezie ed erbe. Non smette di riproporsi al palato, lunghissimo, vibrante. Super.



**Giuseppina Tornatore – Dolceacqua 2012.** Altra piccola produzione artigianale, da una vigna della Val Nervia, posta proprio nel punto in cui si biforca in due rami. Annata calda, ma qui ben interpretata, in stile rustico e verace: roccia spaccata, cenno vegetale di bieta, fitto di frutti scuri. Al palato è deciso, amaricante, scorre asciutto, con tannino nervoso, e un ricco contrappunto minerale che porta il finale su toni di roccia spaccata. Di carattere, chiama il cibo per smussare i propri spigoli.

**Luca dall’Orto – Du Nemu 2012.** Torniamo nei vigneti di Arcagna, nella sua parte alta. L’annata e l’interpretazione del produttore portano su tratti più levigati, ma si valorizzano comunque l’ossatura e la tensione tipiche del cru. Al naso rimane scuro, leggermente yogurtoso, con sentori un po’ in ombra. Si slancia meglio al palato, con ritmo, succo, anche se il tannino resta ingessato a centro bocca. Sembra pronto a spiccare il volo ma gli manca quello slancio di coraggio.

**Ka’ Manciné – Beragna 2012.** Qui Maurizio Anfosso diraspò la totalità delle uve, evitando quindi l’uso dei raspi. Il calice dopo un’introduzione ammaccata dalla riduzione, appena prende una boccata d’aria rivela la bellezza nordica del cru, pur declinata sui toni di un’annata più rotonda. Fiori secchi e sottobosco fresco, carne fresca e scia marina, con echi di erbe mediterranee. A tratti emerge agrume chiaro maturo. Il palato è sottile ed elegante, lungo e trasparente, imperniato su una sapidità marina. Tra le sue migliori uscite, racconta la finezza e i tratti nordici del cru, tanto che al buio potrebbe ingannare e sembrare un vino bianco.

**Roberto Rondelli – Migliarina 2011.** Altra annata calda da raccontare, ma ben diversa dalla 2012. Qui non è stata precoce, ma asciugata nella fase centrale da venti caldi, che hanno portato rischi di appassimento in pianta. Roberto Rondelli inizia un’opera di reimpianto del vigneto che parte nel 2000 e prosegue fino al 2006, nei terreni di Camporosso, in Valle Roia, alle pendici del Monte Baraccone, su terreno argilloso con esposizione fresca, volta a nord/nord-ovest, sul pendio opposto ai vigneti di Pian del Vescovo. Nel suo profilo emergono note dolci ancora legate all’uso del legno, su toni di spezia dolce, il frutto è in confettura, e spicca la nota di pepe. Il sorso è pieno, con calore e vibrazione, pepato e speziato, con un frutto presente ma sottomesso, arricchito da terziazioni di cera e incenso. Tannino fine, sapore vivo, bocca ben scolpita ed equilibrata.

**Tenuta Anfosso – Poggio Pini 2010.** Se c’è qualcosa che mi affascina sempre di questo cru è il suo carattere mediterraneo, che viene fuori anche in questa annata ricca di nervo. Anfosso la declina in versione matura, portando le uve molto avanti nella raccolta, ma decisi restano i tratti di erbe aromatiche, resine di conifere, aiutate anche dall’uso dei raspi in vinificazione. I toni di frutta rossa in confettura e di vinaccia ricorda uve quasi appassite, stramature e dolci, ma il sorso resta secco, pulito, saporito e avvolgente, di pieno equilibrio.

**Maccario-Dringenberg – Posaù 2010.** Altro cru ed altra storia. Sottobosco, felce, muschio, richiama il nord Piemonte con i suoi ricordi di porcino fresco e ruggine. Trama fitta e raffinata, tannino sottile e agrume rosso, sale e tono amaricante preciso nel finale, sapidissimo. Grande vino, che reclama anche un posto di rilievo a tavola. Per la cronaca tutti i Rossese di Giovanna annata 2010 sono tra il buonissimo e lo straordinario (anche in prospettiva).

**Testalonga – Dolceacqua 2010.** Ancora una volta Nino ci stupisce. Vino di freschezza e stratificazione impressionante. Agrume, muschio, sensazioni di radice. L'uso dei raspi è naturale per lui, naturale come il sorso succoso, nervoso, scatenato e dinamico che ne scaturisce. Imprevedibile e coinvolgente.



**Maccario-Dringenberg – Luvaira 2001.** Saltiamo nel recente passato con le annate davvero da cineteca. Il cru Luvaira poggia su marne blu, un flisch argilloso, e si compone di 3 appezzamenti di cui uno centenario (le altre vanno dai 12 ai 50 anni). Vinificazione con parziale uso dei raspi. Si esprime variopinto e complesso, profondamente mediterraneo, tra foglie secche, terziari di pellame, tabacco dolce, agrume dolce, incenso e tartufo, a tratti si potrebbe pensare di essere a Cannubi. Eccezionale per articolazione di aromi e lunghezza. Si assorbe al palato con elegante pienezza. Vino completo, dal tannino cesellato, sapore fine e cangiante ad ogni secondo. Sensuale.

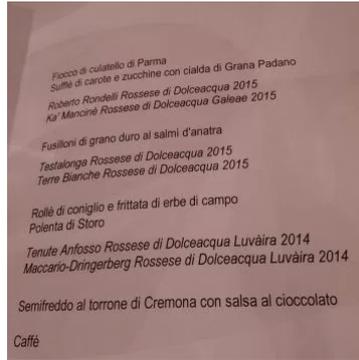
**Terre Bianche – Bricco Arcagna 1996.** Anche il più asettico dei degustatori di fronte a questo vino penso avrebbe lasciato l'analisi sensoriale per abbandonarsi all'emozione. E' davvero uno di quei rari e fortunati casi in cui il vino si trasforma in esperienza che trascende l'assaggio e ti entra dentro, cementandosi in qualcosa che resterà nella memoria per sempre come momento unico e irripetibile. Si tratta di un'annata felicissima, ed uno degli ultimi vini prodotti dal papà di Filippo. Purtroppo fu una partita vittima di tanti tappi infelici, ma la sorte ci ha sorriso. I descrittori non rendono l'idea, ma in quell'aura di profumi che danzavano in armonia si scorgevano, tra i mille, agrume di pompelmo, cardamomo, pepe rosa, alloro, tartufo, fiore bianco. Il sorso un ricamo, un'inno di sapore, un turbine di correlazioni e connessioni mentali. Equilibrio, profondità, riverbero infinito. Pazzesco. Tra i miei assaggi migliori di sempre e per sempre. Unica anche l'emozione di vedere la quasi commozione di Filippo nel poter godere di questa bottiglia. Immensa la gratitudine per averla condivisa con noi.

**Mandino Cane – Vigneti d'Arcagna 1985.** Parliamo di un mentore della denominazione, che ne scrisse a pieno titolo la storia, dai tempi di Veronelli e Soldati. Me lo raccontano come un bell'uomo, riservato, alto occhi chiari, con la moglie Lola molto gelosa. Era un vero ligure, schivo, riservato, serio lavoratore, con la cantina ricavata in una chiesa sconscacrata. Grande vignaiolo ma anche valevole frantoiano. La bottiglia era purtroppo la meno performante della batteria, stanca e in fase ossidativa, su carne, oliva e fungo. Si percepiva ancora una trama nobile, grande lunghezza che ancora restava, anche se giocata su note boisè e di castagna. Ma era fondamentale averla per raccontare questo personaggio chiave della denominazione.

**Tenuta Giuncheo – Pian del vescovo 1986.** Altro cimelio, ultima di 6 bottiglie superstiti, frutto di un vigneto che era quasi un monopolio dell'azienda, posto su terreni rossi e calcarei. Con il tempo si rompono gli schemi, sarebbe quasi impossibile immaginare cosa stiamo degustando alla cieca. Ha tratti esotici e sbuffi di idrocarburi, con frutta gialla di pesca e arancia matura, in direzione dei grandi nebbiolo *giacosiani*. Lungo su pesca e agrume, tabacco dolce, poi ancora cioccolato bianco e menta, con sfondo minerale di pietra focaia. Altro vino davvero spettacolare, psichedelico.

**Testalonga – Arcagna 1973.** Bottiglia senza etichetta, di quando il padre di Nino vendeva in damigiana. Questa bottiglia nasce da una storia incredibile. Nell'appartamento attiguo a quello di famiglia stava un signore francese, appassionato dei vini del padre. Alla sua morte Nino ed il fratello rilevano l'appartamento, e scoprono nel sottoscala un piccolo tesoro. Una serie di bottiglie tappate a sughero e chiude con ceralacca, etichettate con l'annata (dal 67 in poi) dei vini comprati sfusi dal francese. Colore quasi compromesso verso toni di ruggine, quasi

bianco, ma naso vivo di fiori secchi, pietra vulcanica ed albicocca nettissima. Sapore ancora pulsante, con nervo acido indomito, conserva dignità e gradevolezza impensabile. Altro grande regalo del Dolceacqua e di questi produttori speciali.



Per la cronaca la serata è proseguita con una cena in compagnia dei produttori nella **Locanda del Vegnot**, perfettamente architettata dalla brigata del padrone di casa **Omar Pansera**, da ringraziare anche per un eccellente servizio dei vini durante la degustazione. A cena abbiamo goduto delle doti gastronomiche del Dolceacqua, con le annate più recenti a farci ancora divertire e scambiare chiacchiere fino a notte fonda. Un'esperienza unica, di cui ringraziare tutti i partecipanti e chi ha avuto il merito ed il coraggio di pensarla. Viva il **Dolceacqua!**

[Click here for reuse options!](#)  
Copyright 2016 Il TaccuVino

#### Condividi:



#### Mi piace:



Piace a un blogger.

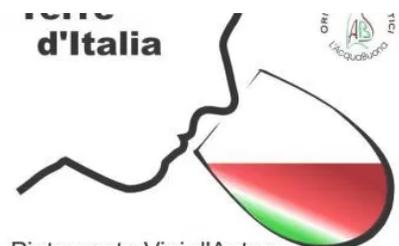
#### Correlati



A volo di Falco sui vigneti del Rossese



Liguria, da Levante a Ponente nel bicchiere



Bicicento Vini d'Autore  
Vini d'Autore, sulla costa Toscana

14/11/2016

 1 Risposta

---

[« Precedente](#)

Lascia la tua opinione, il tuo commento mi servirà a crescere

Scrivi qui il tuo commento...



vinocondivoit su 14/11/2016 alle 22:08

Complimenti bellissima degustazione.

Imperdibile quel Bricco Arcagna 1996, ne ho sentito parlare in passato ma non sono mai riuscito ad assaggiarlo...

[↩ Rispondi](#)

---

[Visualizza sito intero](#)

Funziona grazie a [WordPress](#)