



adv



Rossese, dal Ponente ligure il rosso figlio del mare dal fascino nordico  
di Alessandro Ricci



Un grappolo di Rossese

*Ha doppia anima il vino di Dolceacqua: quella calda mediterranea e quella fresca influenzata dai venti del Settentrione. Approvato dalla Regione il progetto dei cru per apprezzarne tutte le sfumature: ecco il da provare*

01 MAGGIO 2024 ALLE 06:34

🕒 4 MINUTI DI LETTURA





in



Paolo Monelli, negli anni '60, sosteneva che non esiste un Rossese uguale all'altro. Per **Veronelli**, il Rossese di Dolceacqua, se ben vinificato, era il miglior rosso italiano. Di certo è un vino cangiante, espressione di un territorio impastato con la letteratura. Ce lo ricorda Cosimo Piovasco di Rondò, protagonista del *Barone Rampante* di **Calvino**, che nel suo peregrinare di chioma in chioma si arrampica anche sulle pergole del Rossese. Ma anche un'altra gloria locale come Biamonti, “che ci regala una chiave moderna per comprendere la vera essenza dei liguri e del paesaggio ligure, che è una continua lotta tra la corrosione del vento, del mare, delle pendenze e del tempo, e gli sforzi dei contadini nell'innalzare muri a secco per coltivare vigne ed uliveti” racconta **Filippo Rondelli**, titolare della Cantina Terre Bianche. Da Bricco Arcagna, dove Rondelli ha la sua azienda, le parole diventano paesaggio. Il mare è lì, a un volo di gabbiano.



ABBONATI



Menu Cerca Notifiche

la Repubblica

ABBONATI



**Ma le cime delle Alpi Marittime sono altrettanto vicine.** Dai 1973 metri del Toraggio, il monte che si innalza sullo spartiacque tra la val Nervia e la val Roia, al Mediterraneo, ci sono solo 18 chilometri. “Nei quali possiamo riscontrare cinque climi differenti. La nostra viticoltura è figlia di questa varietà” spiega Rondelli, che è stato il principale artefice del progetto delle nomenclature, il modo locale per definire i cru o - per dirla con gergo tecnico italiano - le Unità geografiche aggiuntive (Uga). Ora che la Regione Liguria le definitivamente approvate - in attesa del via libero definitivo dal Ministero dell'Agricoltura - le nomenclature acquistano ancor più significato. “Coadiuvato dallo storico Alessandro Giacobbe, abbiamo lavorato quattro anni per censire i 3000 ettari vitati in zona di fine '800”, continua Rondelli. Così tra archivi e mappe catastali, antiche cartografie e foto storiche, sono riusciti ad individuare 1300 toponimi legati al vigneto, sintetizzati in 33 nomenclature, ovvero “luoghi di rilievo”. Dalla A di Alpicella, alla T di Tramontina, ci sono tutte le sfaccettature del Rossese di Dolceacqua. E una storicità che le nomenclature raccontano con filologica dedizione. “Ci sono soprannomi fioriti nel '800, come Posaù, cioè colui che si riposa, perché probabilmente c'era una pietra vicino alla vigna dove sedersi per prendere fiato. E Armetta, che è

un termine ligure che si perde nei secoli, che deriva da barma, ovvero grotta”. E così per Luvaria, che ricorda la presenza dei lupi. O Arcagna, dal latino arcanus, misterioso in quanto celato alla vista, perché recintato.

## La rimonta del Pigato: è il nuovo re dei vini liguri

di Lara Loreti  
08 Aprile 2024



“Nel Rossese di Dolceacqua, convivono due identità. Quella **mediterranea**, che dà vita a vini più rotondi, più esuberanti al naso, ma con un sorso più rotondo, come nel caso della nomenclatura Pini o Posaù. E quella più **fresca**, verso Nord, per vini più raffinati ed eleganti sull'acidità, come il Beragna, piuttosto che il Curli che aggiunge una certa ricchezza, anche nel colore”, racconta Rondelli. È questione di esposizione, altitudine, ma anche terreni. “Alcune vigne sono su terre bianche, ovvero suoli calcarei, che trattengono l'acqua. Ma basta spostarsi di 200 metri per incontrare i terreni drenanti del flysch, che qui chiamiamo sgrutto, ossia stratificazioni rocciose di arenaria, con intercalari più morbidi, che si sfarinano”.



▲ Le vigne del Rossese viste dall'alto

È un fascino complicato, che innerva tutti e 100 gli ettari oggi vitati di queste Terre del Rossese, utilizzando la dicitura di un recente progetto di marketing territoriale che mette assieme 5 comuni - Camprosso, Dolceacqua, San Biagio della Cima, Soldano e Perinaldo - per valorizzare il territorio tra natura, storia ed enogastronomia. Intanto, la produzione complessiva si attesta attorno alle 300.000 bottiglie annue, la cui vendita sta andando fortissimo, in Italia e anche all'estero - Stati Uniti, Inghilterra, Giappone e Corea soprattutto. Perché il Rossese di

Dolceacqua è un vino moderno nella sua eleganza sussurrata, raffinata e schietta assieme, come i liguri di queste terre.

**Ed ecco 11 bottiglie di Rossese di Dolceacqua da provare**

• **Terre bianche ( Dolceacqua) - Rossese di Dolceacqua “Bricco Arcagna”**

 Terre Bianche - Bricco Arcagna&nbsp;

▲ Terre Bianche - Bricco Arcagna

---

Da vigne centenarie, a 400 metri d'altitudine, ecco un vino intenso e largo, che profuma di ciliegie sotto spirito, spezie ed erbe balsamiche. Al sorso i tannini sono setosi, spiccata invece la sapidità, che sorregge il lungo finale, ricordandoci di essere a due passi dal mare.

• **Maccario Dringenberg (San Biagio della Cima) - Rossese di Dolceacqua “Posaù”**

 Maccario Dringenberg -&nbsp;Posa&ugrave;

▲ Maccario Dringenberg - Posau

---

Da una cantina fuoriclasse, questo vino che nasce negli impervi terrazzamenti con orientamento a Sud-Est di San Biagio della Cima. A caratterizzarlo una speziatura intensa, accompagnata da piccoli frutti rossi, per una beva estremamente piacevole fin dalla messa in bottiglia.

• **Perrino Testalonga (Dolceacqua) - Rossese di Dolceacqua**

Un Rossese fuori dagli schemi. Un vino tutto tensione, terra e frutto, da una cantina cult per storia, vigne, locali (un fondo lillipuziano nel borgo di Dolceacqua). Se si ha la fortuna di trovare una bottiglia di Antonio “Nino” Perrino Testalonga e sua nipote Erica con qualche anno alle spalle, è festa.

• **Ka\*Manciné (Soldano) - Rossese di Dolceacqua “Galeae”**

Ka\*mancin&eacute;

▲ Ka\*manciné

---

Sulle alture di Soldano, Maurizio Anfosso ci regala un'interpretazione fine e complessa con questo vino che fa solo acciaio, caldo e morbido, speziato (pepe), floreale e con una nota ematica e terrosa che ne caratterizza il sorso.

• **Tenuta Anfosso (Soldano) - Rossese di Dolceacqua "Poggio Pini"**

Altra interpretazione eccellente, per questo vino che è piccoli frutti di bosco (more, fragoline), fiori (rosa passa) ed evidente speziatura (tabacco, pepe bianco) che con il tempo diventa sempre più pregnante. Intenso ed elegante.

• **Lorenzo Anfosso (Soldano) - Rossese di Dolceacqua "E Prie"**

Figlio di Alessandro Anfosso di Tenuta Anfosso, il giovane Lorenzo è tra le nuove leve della denominazione. Questo Rossese di Dolceacqua è prodotto con uve provenienti dalle nomenclature Fulavin e Pini. Interessante la speziatura, così come i sentori terrosi e mediterranei. Elegante e snello.

• **Du Nemu (Camporosso) - Rossese di Dolceacqua “Cima Tramontina”**

Dalla nomenclatura Tramontina, nel comune di Dolceacqua, un vino ancora fruttato (lamponi e fragole di bosco) ed elegantemente speziato, di buona sapidità. Il finale è piacevolmente amarognolo e tipico per il Rossese.

• **Mauro Zino (Dolceacqua) - Rossese di Dolceacqua Superiore "Peverelli"**

Da questa storica cantina di Dolceacqua, un vino raro (massimo 500 bottiglie annue) dalla nomenza Peverelli. Vigne vecchie esposte a Nord-Ovest, solo tonneau in cantina, per un Rossese di Dolceacqua che ha corpo e complessità, lasciando in ricordo un'eco iodata.

• **Roberto Rondelli (Camporosso) - Dolceacqua “Marne Blu”**

Dalla numeranza Migliarina, questo vino che prende il nome dalla tipologia di suolo (le argille di Ortovero, dette appunto Marne Blu). Dieci mesi in tonneau di rovere austriaco garantiscono un Dolceacqua calibrato, fresco e gioviiale in estrema gioventù, con un'eleganza in più per l'affinamento in legno. Di grande sapidità.

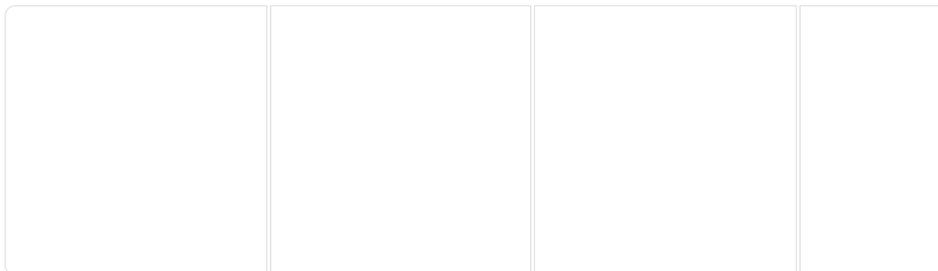
• **Maixei (Dolceacqua) - Rossese di Dolceacqua Superiore**

È la cantina cooperativa nata a metà degli anni '80, anche se il marchio Maixei è solo del 2007. Un Rossese di buona levatura, sapido e leggermente caldo, vellutato nei tannini. Alle fragoline si aggiungono rosa e viola appassita, ma anche liquirizia ed erbe aromatiche.

• **Muragni (Dolceacqua) - Rossese di Dolceacqua**

[[ge:rep-locali:content-hub:422713341]]

È una nuova cantina, firmata dai giovani Marco Miano, Fausto Ambesi e Cristian Stoica che, lavorando terreni per altri, hanno deciso di iniziare a produrre il loro vino. Da micro appezzamenti sparsi in Dolceacqua, un rossese in via di definizione, piacevole nelle sue note di erbe officinali (rosmarino) e macchia mediterranea.





**Elisabetta Canalis a Belve: "Con George Clooney nessun contratto, ma ho avuto amori..."**

La Repubblica - Video



**Valeria Golino a Belve: "Le droghe? Solo quelle non sceme"**

La Repubblica - Video



**Marrazzo: "Dicevano alle figlie che mi sarei ucciso. Non sono sessuomane né drogato e mai..."**

La Repubblica - Video

Sponsor

**9 Consigli per Essere un Buon Leader**

Dipendenti in Cloud



**Arriva il "Maxi Prestito" per i nati tra 1941 e il 1959: mini rate e zero stress**

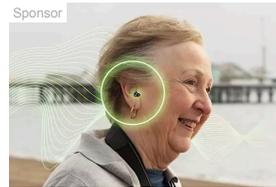
Prestiti per pensionati

Sponsor



**Camporosso: Le nuove solette riducono il grasso della pancia**

Pharmacy



**Camporosso: L'ultima soluzione acustica svizzera: ingegnosa e quasi invisibile**

Migliora Udito

adv

LA ZAMPA



---

**issano** **Il cane Tom adora nascondersi, ma non crederete mai ai vostri occhi come comporta**

DI AURORA IBERTI

---

[Leggi anche](#)

[E dopo la maturità torno a scuola. Per imparare a fare il pastore](#)

---

[Ecco 25 cocktail alcolici e analcolici da fare in casa](#)

---

[Il miglior cocktail bar del mondo è a Barcellona e ha un'anima italiana](#)

---

---

## IL GUSTO



**Il panettone si può fare in casa? I consigli dello chef Gennaro Esposito**

---

**Il lato goloso di Alessandro Manzoni: “Amava cioccolato e ciliegie”**

DI MARIELLA TANZARELLA

---

## **Kimo, il (quasi) ingegnere bolognese che spopola con la sua pizza a Monaco**

DI JEANNE PEREGO

---

## **Vino, verso gli 8 miliardi di export nel 2024: segno più nonostante la crisi**

---

[leggi tutte le notizie di Il Gusto >](#)





**Formaggi svizzeri, un tagliere di storia e sapori**  
Dalle Alpi ai pascoli del Giura

in collaborazione con



© Riproduzione riservata

adv

adv

---

# la Repubblica

GEDI News Network S.p.A.

P.Iva 01578251009

ISSN 2499-0817

---

Abbonati

---

## APP

[Iphone](#) | [Android](#)

---

## SOCIAL



## SUPPLEMENTI REPUBBLICA

[Affari e Finanza](#) [D](#) [Il Venerdì](#) [Robinson](#)

---

## GEDI NEWS NETWORK

La Stampa

Huffington Post Italia

Fem

Formula Passion

---

## QUOTIDIANI LOCALI

[La Provincia Pavese](#)  
[La Sentinella del Canavese](#)

## PERIODICI

[Le Scienze](#)  
[Limes](#)  
[National Geographic](#)

## RADIO

[DeeJay](#)  
[Capital](#)  
[m2o](#)

## INIZIATIVE EDITORIALI

[In edicola](#)  
[Biblioteca Digitale](#)

## PARTNERSHIP

[LAB](#)  
[MyMovies](#)  
[AutoXY](#)  
[Formula Passion](#)  
[Sport.it](#)

## SERVIZI, TV E CONSUMI

[Annunci](#)  
[Ilmiolibro](#)  
[Necrologie](#)  
[Miojob](#)  
[Enti e Tribunali](#)  
[Meteo](#)  
[Joy](#)  
[Tvizap](#)  
[Dizionario italiano](#)  
[Dizionario inglese/italiano](#)  
[Consigli.it](#)  
[Codici Sconto](#)