

INTRAVINO

(<http://www.intravino.com>)

“ ÈL VIN E I SEGRETI A PEULO
NEN VIVE ANSIMA ”

(Vino e segreti non possono convivere) **Piemonte**



(<https://adclick.g.doubleclick.net/pcs/click?xai=AKAOjsvu>)

MENU

HOME ([HTTP://WWW.INTRAVINO.COM](http://www.intravino.com))

4W0C5PjfbGD9xojHzcws0XpYZudC_1EL6OgLuIJ1PwChnld5dFGQHvEvHV8TOD64qmwGhf4KA&sig=Cg0ArKJSzLJF0ljx1Kxt&urlfix=1&adurl=http://data.wptag.net,

Food Advertising (<http://www.gourmetads.com/>) by GourmetAds™



(<http://www.intravino.com/primo-piano/il-rossese-di-dolceacqua-tra-francesco-biamonti-e-armando-castagno/>)

Il Rossese di Dolceacqua tra Francesco Biamonti e Armando Castagno (<http://www.intravino.com/primo-piano/il-rossese-di-dolceacqua-tra-francesco-biamonti-e-armando-castagno/>)

di **Fiorenzo Sartore**

<http://www.intravino.com/>
 29/04/2019 - 09:39 (<http://www.intravino.com/primo-piano/il-rossese-di-dolceacqua-tra-francesco-bjanti-monti-e-armando-castagno/>)

di di-menti (<http://www.intravino.com/primo-piano/il-rossese-di-dolceacqua-tra-francesco-della-monti-e-arnando-castagno/> comments)

A spiegare bene cosa sia il Rossese di Dolceacqua c'è voluto un foresto. "Foresto" è il termine *local* per descrivere un non-ligure, o un non-genovese, quando restringi il tuo raggio di pertinenza. Io, per dire, lo uso per i non-pegliesi. C'è voluto il principe degli assaggiatori foresti, Armando Castagno da Roma, che ha una lunga frequentazione col Rossese e al quale va dato il merito di averne scritto e parlato in tempi ormai remoti con la sapienza che gli è propria, quando questo vino forse non era ancora l'oggetto di culto che è oggi. Quando sulla mia timeline è apparso **l'evento**

Essiccome era una narrazione sul vino ben fatta non può prescindere dalla descrizione degli elementi culturali che compongono ciò che definiamo terroir, Armando ha inserito la degustazione di otto Rossese di Dolceacqua nel contesto letterario delle opere di **Francesco Biamonti** (https://it.wikipedia.org/wiki/Francesco_Biamonti), forse il più struggente cantore di questo angolo di Liguria. Le letture (recitate da Mauro Francesco Gambino) di alcuni frammenti tratti da romanzi di Biamonti come *Vento largo*, *Bambini di Sorrigue* ed altri testi (oltre a Montale), hanno scandito il lavoro di questo rilevante seminario. Un elemento centrale dell'opera di Biamonti è il tratteggio quasi impressionista del suo territorio, al punto che "il paesaggio è un protagonista" dei suoi romanzi. Assieme al tema dell'abbandono delle coltivazioni nell'entroterra, e la fine della cultura dell'ulivo.

Dolceacqua



MENU



I vini assaggiati sono stati il perfetto corollario della narrazione.

1. Rossese di Dolceacqua Beragna 2018, Ka' Manciné

Si comincia molto bene, direi, con un Rossese esemplare e tanto più meritevole data l'annata non facile: già il colore brillantissimo e scarico annuncia le qualità del vitigno. Parte tra la ciliegia e la rosa, anzi pompelmo rosa. La bocca gioca una partita vincente di finezza e leggerezza. Rossese da esposizione fredda, annota il nostro relatore, aggiungendo "frutto che stilla succo", e rilevando soprattutto "allungo e salino".

2. Rossese di Dolceacqua 2018, Foresti

Qui si staglia un tono cromatico di maggiore profondità, ed anche il naso parte profondo, pepe e fruttini neri quasi, poi vena carnosa. La bocca è tesa, ficcante, col filo acido che segna la bevuta, e una frutta finale golosa. Si tratta di un blend di quattro vigne, e il produttore lo descriverà come il vino aziendale che preferisce, essendo quintessenziale nel suo modo di porsi. "Frutto maturo e zuccherino", nelle parole di Armando.

3. Rossese di Dolceacqua E Prie 2017, Lorenzo Anfosso

Quasi un esordio in società di un giovane produttore poco più che ventenne, figlio di Alessandro Anfosso. Sarà una delle rivelazioni del giorno: si annuncia subito molto personale, rubino lieve virato sul mattone, naso appena selvatico all'inizio, poi si aprirà alquanto trionfale su agrume e succo. Bocca salata, poi spezie, e grande soddisfazione. Una parte di vinificazione a grappolo intero gli dona la nota verde che lo rende vivido. Blend di due cru pieni di fascino, Pini (che dà vini tonici) e Fulavin (maggiore immediatezza).

4. Rossese di Dolceacqua 2017, Tenuta Anfosso

E dopo Lorenzo, ecco il 2017. È una reunion di Anfosso. Personalmente è una delle aziende che sto seguendo con maggiore attenzione, e piacere, devo aggiungere. Questo '17 non delude le aspettative: anche lui con quella brillantezza scarica, poi naso fragrante e gentile, agrume rosso e ciliegia, e che piacere quella

MENU

5. Rossese di Dolceacqua Serro dei Becchi 2017, Ramoino

Per me un interessante ritrovamento, molto tempo che non lo assaggiavo: il colore si annuncia vivido, purpureo quasi, e il naso è fine sull'agrume e i piccoli frutti rossi. Mi piace particolarmente la vena acida spedita, in bocca, che lo tiene vivo e verticale.

6. Rossese di Dolceacqua Posaù Biamonti 2017, Maccario Dringenberg

Dalla parcella più alta di Posaù ("si vede il mare ed è sferzata dal vento") arriva uno dei vini più emozionanti dell'intero assaggio, e non solo per il nome che porta in etichetta. Perfettamente brillante alla vista, è denso di salsedine al naso, fragrante di agrume rosso, frutto maturo, tostatura gentile. Bocca vivificata da sale, freschezza agrumata, annuncia una trionfale longevità. Rimane molto a lungo, nel palato e nella memoria.

7. Rossese di Dolceacqua 2017, Testalonga Perrino

Ci sono etichette in grado di suggestionare solo alla vista del nome: questa è una. La risalenza della produzione fa di Perrino un autentico testimone storico della denominazione, e questo vino, manco a dirlo, spiazza tutti. Il colore non concede troppo alla trasparenza, una leggera velatura annuncia il carattere terragno che parte al naso, è riottoso e denso di richiami speziati. Si apre con calma, la bocca è sorprendente per lunghezza. Il classico pugno di ferro nel guanto di velluto (più velluto che ferro, però).

8. Rossese di Dolceacqua Bricco Arcagna 2017, Terre Bianche

Per me un'altra etichetta del cuore. Filippo Rondelli segna un altro centro con questo rosso che parte appena scarico e con la consueta luminosità, poi al naso apre sulla finezza, prima floreale e poi speziato ed ematico – infine sì, un soffio di boisé. La bocca si allarga appagante, ha stile e personalità, per Armando è "succoso" ma soprattutto (prova a sdoganare il termine) anche "minerale".



MENU



Alla fine del lungo incontro ti accorgi che sono passate più di tre ore in un soffio. Resta la sensazione di aver fatto una specie di vivificante discesa nella conoscenza di un vino che, com'è giusto, non è comprensibile unicamente nelle note di assaggio, ma è ancorato ad una storia fatta di paesaggi, persone. Merito anche dei produttori che danno vita all'[Associazione Vigne Storiche](http://www.sanremonews.it/2011/05/17/leggi-notizia/argomenti/eventi-1/articolo/dolceacqua-alla-tavola-del-mitico-rossese-ecco-i-cavalieri-delle-vigne-storiche.html) (<http://www.sanremonews.it/2011/05/17/leggi-notizia/argomenti/eventi-1/articolo/dolceacqua-alla-tavola-del-mitico-rossese-ecco-i-cavalieri-delle-vigne-storiche.html>), sensibili ad inquadrare questa produzione contadina in un contesto ampio, e appunto, profondamente culturale. Segnalo, a proposito, il notevole [lavoro](http://www.intravino.com/grande-notizia/menzioni-geografiche-aggiuntive-del-rossese-di-dolceacqua-nomeranze/) già svolto sulle Nomeranze (<http://www.intravino.com/grande-notizia/menzioni-geografiche-aggiuntive-del-rossese-di-dolceacqua-nomeranze/>). Bravi anche quelli di U Bastu – Parco Biamonti (http://www.parcobiamonti.it/?page_id=1184&fbclid=IwAR2QAp50yD4z1GgCZV-8PYUHckt3P1IEYyHoCo-X6oATb42uLyJXsXw-9Ng), per l'organizzazione complessiva. Un bel modo di passare il 25 aprile.

@

(mailto:?

subject=Share:%20Il%20Rossese%20di%20Dolceacqua%20tra%20Francesco%20Biamonti%20e%20Armando%20Castagno&body=A%20spiegare%20bene%20figure%20e%20un%20non-genovese%20quando%20restringi%20il%20tuo%20raggio%20di%20pertinenza.%20Io%20per%20dire%20lo%20uso%20per%20i%20non-pegliesi.%20C'è%20voluto%20il%20principe%20degli%20assaggiatori%20foresti%20Armando%20Castagno%20da%20Roma%20che%20piano/il-rossese-di-dolceacqua-tra-francesco-biamonti-e-armando-castagno/%0D%0A)

Tweet

Mi piace 170

Condividi

INTRAVINO

(<http://www.intravino.com>)

MENU



Vinaio. Pressoché da sempre nell'enomondo, offline e online.

HOME ([HTTP://WWW.INTRAVINO.COM](http://www.intravino.com))

POST CORRELATI

- › Vi.Te | Quattro giorni a Vinitaly tra seminari e masterclass con i vignaioli naturali (<http://www.intravino.com/primo-piano/vi-te-quattro-giorni-a-vinitaly-tra-seminari-e-masterclass-con-i-vignaioli-naturali/>)
- › Levante, Ponente e area del Genovesato nella storia del vino ligure. Parte 2, a Ponente (<http://www.intravino.com/primo-piano/levante-ponente-e-area-del-genovesato-nella-storia-del-vino-ligure-parte-2-a-ponente/>)
- › E se tornassimo alle botti di castagno? Il Chianti Classico ci prova (<http://www.intravino.com/primo-piano/e-se-tornassimo-alle-botti-di-castagno-il-chianti-classico-ci-prova/>)

3 COMMENTI



Nic Marsél

circa 1 giorno fa - Link (<http://www.intravino.com/primo-piano/il-rossese-di-dolceacqua-tra-francesco-biamonti-e-armando-castagno/#comment-2045302>)

Il Rossese mi ha sempre affascinato e purtroppo non ho mai avuto modo di approfondire. Beati voi! Ma quello di Perrino è certamente un grande vino!

RISPONDI ([HTTP://WWW.INTRAVINO.COM/PRIMO-PIANO/IL-ROSSESE-DI-DOLCEACQUA-TRA-FRANCESCO-BIAMONTI-E-ARMANDO-CASTAGNO/?REPLYTOCOM=2045302#RESPOND](http://www.intravino.com/primo-piano/il-rossese-di-dolceacqua-tra-francesco-biamonti-e-armando-castagno/?replytocom=2045302#RESPOND))



ALESSANDRO

circa 1 giorno fa - Link (<http://www.intravino.com/primo-piano/il-rossese-di-dolceacqua-tra-francesco-biamonti-e-armando-castagno/#comment-2045390>)

Armando Castagno è il nostro Mario Soldati. Avere la possibilità di ascoltarlo è un privilegio enorme. Personalmente l'ho sentito molte volte, sia da spettatore che da conduttore in radio e, a volte, non si stanca mai di raccontarci la sua storia e il suo eloquio, la sua immensa cultura e la sua grande umiltà lo rendono un personaggio e un patrimonio unico da tenerci ben stretto.

RISPONDI ([HTTP://WWW.INTRAVINO.COM/PRIMO-PIANO/IL-ROSSESE-DI-DOLCEACQUA-TRA-FRANCESCO-BIAMONTI-E-ARMANDO-CASTAGNO/?REPLYTOCOM=2045390#RESPOND](http://WWW.INTRAVINO.COM/PRIMO-PIANO/IL-ROSSESE-DI-DOLCEACQUA-TRA-FRANCESCO-BIAMONTI-E-ARMANDO-CASTAGNO/?REPLYTOCOM=2045390#RESPOND))



Valeria

circa 22 ore fa - Link (<http://www.intravino.com/primo-piano/il-rossese-di-dolceacqua-tra-francesco-biamonti-e-armando-castagno/#comment-2045413>)

Preciso e fedele resoconto di questa splendida esperienza. Da ligure, anzi pegliese :) la narrazione di Armando Castagno ha stimolato in me molte riflessioni sul nostro rapporto con la terra. Da sommelier "contadina" ho trovato molto appagante l'aver spostato il focus della riflessione sul territorio anche grazie al supporto di un narratore straordinario come Biamonti. Troppo spesso raccontiamo la storia della vignaiolo, della maison ma non della terra. Eppure, come mi sembra abbia detto la nipote di Nino Perrino, anche il vignaiolo fa parte del terroir.

RISPONDI ([HTTP://WWW.INTRAVINO.COM/PRIMO-PIANO/IL-ROSSESE-DI-DOLCEACQUA-TRA-FRANCESCO-BIAMONTI-E-ARMANDO-CASTAGNO/?REPLYTOCOM=2045413#RESPOND](http://WWW.INTRAVINO.COM/PRIMO-PIANO/IL-ROSSESE-DI-DOLCEACQUA-TRA-FRANCESCO-BIAMONTI-E-ARMANDO-CASTAGNO/?REPLYTOCOM=2045413#RESPOND))

COMMENTA

Sii gentile, che ci piaci così. La tua mail non verrà pubblicata, fidati. Nei campi segnati con l'asterisco, però, qualcosa ce la devi scrivere. Grazie.

Scrivi un commento



(<http://www.intravino.com>)

//

MENU

[HOME \(HTTP://WWW.INTRAVINO.COM\)](http://www.intravino.com)

Email *

Sito

INVIA

☐ **Voglio ricevere una notifica via e-mail quando verranno pubblicati nuovi commenti**



(<https://www.astebolaffi.it/it/auction/610>)

cerca...



<http://www.intravino.com>

<http://www.intravino.com/primo-piano/modena->

MENU

[champagne-experience-2018-quasi-200-note-di-assaggio-e-non-solo/](#)
HOME ([HTTP://WWW.INTRAVINO.COM](http://www.intravino.com))

POST PIÙ LETTI DEL MESE



01 Apr , 2019

Le basi del vino naturale sono tutte in un libro di Giacomo Tachis

<http://www.intravino.com/primo-piano/le-basi-del-vino-naturale-sono-tutte-in-un-libro-di-giacomo-tachis/>



19 Apr , 2019

Cosa fareste esattamente se in una cantina succedesse quello che sto per raccontarvi

<http://www.intravino.com/primo-piano/cosa-fareste-esattamente-se-in-una-cantina-succedesse-quello-che-sto-per-raccontarvi/>



24 Apr , 2019

Il canto a Tenores di Tenute Dettori

<http://www.intravino.com/primo-piano/il-canto-a-tenores-di-tenute-dettori/>



16 Apr , 2019

Il vino naturale spiegato bene. Le fermentazioni spontanee secondo Franco Giacosa

<http://www.intravino.com/primo-piano/il-vino-naturale-spiegato-bene-le-fermentazioni-spontanee-secondo-franco-giacosa/>



09 Apr, 2019

Cosa sono i vini Brutali e perché dovrebbero essere bevuti (http://www.intravino.com)

(http://www.intravino.com/primo-piano/cosa-sono-i-vini-brutal-e-perche-dovrebbero-essere-bevuti/)

MENU



23 Apr, 2019

Salon 1995, l'eterno secondo

(http://www.intravino.com/primo-piano/salon-1995-l'eterno-secondo/)



intravino
19.044 "Mi piace"

Ti piace

Invia un messaggio

Piace a te e ad altri 230 amici



COMMENTI RECENTI



Alessio

(http://www.intravino.com/author/)

Grazie mille sei stato gentilissimo

(http://www.intravino.com/primo-piano/come-distinguere-il-rum-artigianale-da-quello-industriale/)



Denis Mazzucato

(http://www.intravino.com/author/)

VIVA VIVA LA MERENDA
SINOIRA!!! Il problema è che i

(http://www.intravino.com/primo-piano/122569/)



Denis Mazzucato

(<http://www.intravino.com/author/denis-mazzucato/>)

Leonardo Pinto (isla de rum) ha scritto recentemente un

(<http://www.intravino.com/primo-piano/leonardo-pinto-isla-de-rum/>)

MENU

(<http://www.intravino.com/primo-piano/leonardo-pinto-isla-de-rum/>)

HOME ([HTTP://WWW.INTRAVINO.COM](http://www.intravino.com/))



([http://www.intravino.com/primo-piano/calendario-](http://www.intravino.com/primo-piano/calendario-migliori-eventi-vino-2019/)

[migliori-eventi-vino-2019/](http://www.intravino.com/primo-piano/calendario-migliori-eventi-vino-2019/))

INTRAVINO
UN ALTRO VINO È POSSIBILE

(<http://www.intravino.com>)

MENU

HOME ([HTTP://WWW.INTRAVINO.COM](http://www.intravino.com))



(https://adclick.g.doubleclick.net/pcs/click?xai=AKAOjsvnJEVKq839qF7ZUpjZebzGELO9kilt6sF_ZGSBdu)

DbxGQ0t78mcAW4eYonenxVIT_hip8ETmDVb8yJSZK2xrXJvDmzGcc3SrB-43cbJBT5bQTPI_8v3dVEyMaLRwhaNrN71FNoCS
nModN2banes_Z4GnX4hFMSkUsammChm4gVWPpe74bcbXK33ot0JYScJLuY6OkHF5sY8fnDzulHhWB0Eoo9bv0kMkZ1kbf69aesxElvpxJQc3npBAYJbT7MCW6Obug2GyJZ
YTbW8PM
sggB8nYt6AexkxnY&sig=Cg0ArKJSzPuL742iANLy&urlfix=1&adurl=https://data.wptag.net/c3/%3Ftcs%3D891%26chn%3Ddisplay%26src%3DDBM%7CGV_website_IT_PROVERBI_VE2

Food Advertising
(<http://www.gourmetads.com/>) by





<http://www.intravino.com>)

2016-secondo-intravino-cioe-la-bibbia/)

I grandi vini in verticale

Grandi verticali internazionali (<http://www.intravino.com/grandi-verticali-internazionali/>)

Grandi verticali dei vini italiani (<http://www.intravino.com/grandi-verticali-dei-vini-italiani/>)

Le anteprime di Intravino

Anteprima Bordeaux (<http://www.intravino.com/anteprima-bordeaux/>)

Benvenuto Brunello (<http://www.intravino.com/benvenuto-brunello/>)

Chianti Classico Collection (<http://www.intravino.com/chianti-classico-collection/>)

Chianti Lovers (<http://www.intravino.com/chianti-lovers/>)

10Best (/10-best/)
le dieci migliori bottiglie per ogni categoria



(<http://www.intravino.com>)

(<http://www.intravino.com/primo-pia>)

MENU

by-

me/) HOME ([HTTP://WWW.INTRAVINO.COM](http://WWW.INTRAVINO.COM))

(<http://www.intravino.com/channel/UCpsZvclnmQ05EVdg9IXjPuw>)

(mailto:dillo@intravino.com)

Editore: Antonio Tomacelli.

Senior Editor: Fiorenzo Sartore, Alessandro Morichetti.

Editor: Andrea Gori, Jacopo Cossater, Leonardo Romanelli, Pietro Stara, Emanuele Giannone, Giovanni Corazzol, Sara Boriosi, Thomas Pennazzi, Massimo Maria Andreucci, Gianluca Rossetti, Graziano Nani, Salvatore Agusta, Andrea Troiani, Giorgio Michieletto, Samantha Vitaletti, Alberto Muscolino, Tommaso Ciuffoletti, Lisa Foletti, Alessandra Corda.

Contributi: Fabrizio Pagliardi, Elena Di Luigi, Vittorio Manganelli, Federico Ferrero, Francesco Oddenino, Maurizio Gily, Adriano Aiello.

Privacy Policy (</privacy-policy>) - Cookie Policy (</cookie-policy>) - Supporto tecnico: Consolidati

(<http://www.consolidati.it>) - © Intravino 2016

(<http://www.intravino.com/primo-ino/il-barolo-secondo-maria-teresa-mascarello-verticale-in-4-annate/>)