

TERRE BIANCHE

Il fascino della vigna

LIGURIA

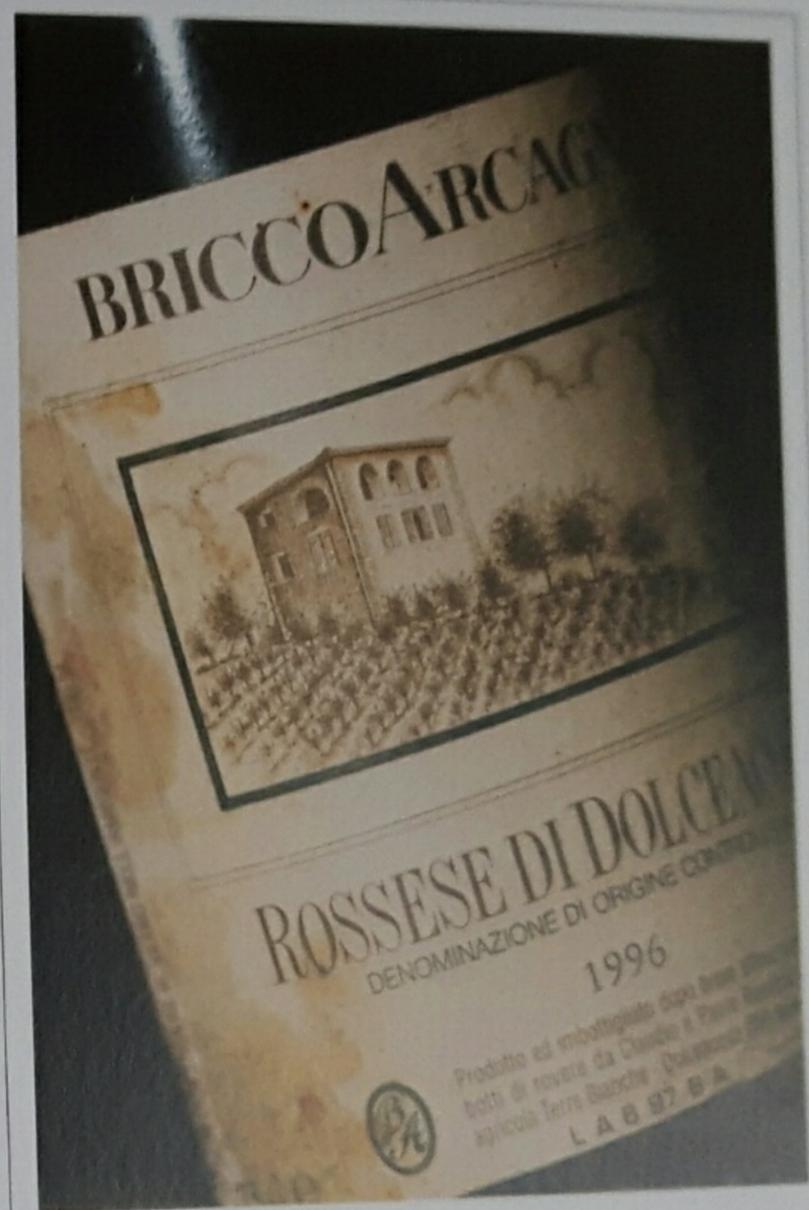
terrebianche.com

Racconta **Filippo Rondelli**, con un filo d'emozione, di suo papà **Claudio** e di quando questi discendeva l'impervia strada verso il borgo di Dolceacqua, luogo di mercato per i prodotti della sua terra, avara quanto ammaliante: "Papà, lungo il percorso, era solito fermarsi all'Arcagna ad ammirare una vigna a Rossese, bella da mozzare il fiato.

Con caparbietà e determinazione tutta ligure quel fazzoletto di terra divenne presto possesso dei Rondelli; prima in affitto e poi di proprietà". L'intuizione del padre, assecondato dal fratello **Paolo** e assistito dalle solide mani di **Franco Laconi**, è alla base della inarrestabile progressione che porta Terre Bianche a giocare un ruolo da protagonista nella viticoltura italiana degli ultimi decenni. La portabandiera, assieme a un manipolo di piccole cantine, quali Testalonga e Maccario, di uno dei grandi tesori d'Italia: l'uva Rossese. "Nulla è per caso", ammonisce Filippo.

Le peculiarità delle Terre Bianche in questo lembo di Liguria, stretto tra il mare e le Alpi di confine con la Francia, erano già note ai Romani e ai frati Benedettini che per secoli le avevano coltivate. Ben presto questi fazzoletti di terra si riscoprono vigne di grande vocazione e le prime prove, a metà degli anni ottanta, confermano l'eccellenza del Rossese qui messo a dimora. L'entusiasmo è tale che già nel 1988 si decide di vinificare le uve dell'appezzamento

Maria Cristina Geminiani, nipote di Vincenzo approda



singolarmente, la prima annata ufficiale dell'oggi celebre cru Bricco Arcagna. Quando di lì a poco, alla fine degli anni novanta, tocca al giovane Filippo sostituire il padre Claudio, affiancando lo zio Paolo e Franco Laconi, nulla cambia. Il Rossese rimane il propulsore dell'azienda, validamente supportato dalle varietà bianche più tipiche in regione quali il Vermentino e il Pigato.

Albana, resuscitata a nuova vita con l'appassimento. Certo è stato necessario, nei