

# Rossese di Dolceacqua: una continua scoperta

16/06/2016 1 commento Scritto da Fabio Pracchia



(<http://www.slowfood.it/slowine/assets/2016/06/Immagine.jpg>) Non è facile trovare una denominazione che concentri tutti gli ingredienti del grande terroir come quella del Rossese di Dolceacqua. Una storia gloriosa, una vocazione enologica indiscussa, un carattere espressivo dei vini unico e riconoscibile, declinato in mille varianti soltanto dalle sfumature della geografia e dall'interpretazione umana e, infine, un presente pieno zeppo di validi interpreti.

Negli ultimi anni Dolceacqua è tornata giustamente al centro dell'interesse degli appassionati grazie al lavoro di divulgazione operato da grandi professionisti del vino come Alessandro Masnaghetti e Armando Castagno che hanno saputo raccogliere gli stimoli, lasciati vacanti per troppi anni, dai "soliti" Monelli, Soldati e Veronelli.

A ciò si è aggiunto il lavoro prezioso di un manipolo di produttori che ha promosso una zonazione del territorio proponendo una lista di 33 nomenclature, voce ligure per cru, che dal 2011 fanno parte del disciplinare di produzione. Tale lista di nomi ricostruita attraverso un incredibile lavoro storico-scientifico è sempre stata in uso nella tradizione del luogo e ha contraddistinto questo areale ponendolo nella stessa dimensione dell'importante famiglia delle appellazioni, come Borgogna, Barolo e Barbaresco per esempio, da singola vigna.



(<http://www.slowfood.it/slowine/assets/2016/06/prod.jpg>) Sono tornato a Dolceacqua, dopo quattro anni dalla prima indagine, per progettare insieme ai produttori il laboratorio dedicato alle nomenclature che sarà uno dei tanti imperdibili appuntamenti del prossimo Salone del Gusto. Un viaggio necessario, formativo, perché nonostante la modesta estensione della denominazione, circa 90 ettari (agli inizi del Novecento erano circa 3.000), questo è un territorio di una complessità senza pari.

La denominazione si configura come un mosaico di vigne incredibile che punteggiano i versanti scoscesi, ovest ed est, principalmente di due valli: la Val Nervia a ovest e la Val Verbone a est. I crinali che collegano perpendicolarmente la montagna al mare sono altrettante spine dorsali di un territorio che cambia repentinamente a ogni mutamento di inclinazione ed esposizione. Qui alla maturazione delle uve concorre maggiormente la qualità della luce più che la quantità.

Sono suoli calcarei con lastre di roccia bruna inclinate a permettere alle radici di penetrare nella terra che qui si chiama "sgruttu", Ma vi sono importanti eccezioni come le terre bianche vicino al crinale che separa la Val Nervia e la Valle Roja.

I vini che scaturiscono da tale panorama sono leggiadri e speziati, non privi di materia e possibilità di invecchiamento. Veronelli ebbe a dire che se ben vinificati sono i più grandi vini italiani. A mio modesto parere sono un eccelso esempio di vino rosso mediterraneo che completa quello splendido mondo enologico che dalla Spagna alla Sicilia si affaccia sul mare chiuso. Potenti, caldi nei tratti ma in grado di volare sul palato.



(<http://www.slowfood.it/slowine/assets/2016/06/prod1.jpg>) Grazie alla disponibilità dei produttori ho potuto selezionare tra molti vini le bottiglie che potrete assaggiare al laboratorio di Settembre prossimo. Ecco il dream team dei Rossese di Dolceacqua:

Tenuta Anfosso Luvaira 2014

Maccario Dringenberg Curli 2014

Ka Mancinè Beragna 2015

Testalonga Dolceacqua 2014

Rondelli Rossese di Dolceacqua 2015

Terre Bianche Terrabianca 2014

Appuntamento quindi al Salone del Gusto dal 22 al 26 Settembre 2016 (per prenotare cliccate qui). (<http://www.salonedelgusto.com/it/140821evento/?ev=42>)

1 Commento Slowine

1 Accedi ▾

♥ Consiglia

🔗 Condividi

Ordina dal più recente ▾



Partecipa alla discussione...



Fabio Zanzucchi · 19 ore fa

i vini gloriosi di Dolceacqua

^ | ▾ · Rispondi · Condividi ▾

SEMPRE SU SLOWINE

## Il Prosecco sui lieviti, un re senza (tappo a) corona.

9 commenti · un mese fa



**Chinaglia Graziano** — quelle che ho ricevuto io era fungo effettivamente personalmente sia uno spreco. Ma sai noi siamo solo

## Gallo vecchio fa buon brodo!

1 commento · un mese fa



**Paolo Cianferoni** — W il Chianti Classico, vini e territori spesso sottostimati, anche a causa della confusione tra Chianti e Chianti

## A morte il Sassicaia, è Kimico!

25 commenti · un mese fa



**Angelo Cirillo** — Non entro nel merito della disquisizione Sassicaia si - Sassicaia no perchè non ho le competenze necessarie. Ma

## Birra: lattina contro bottiglia. Chi vincerà questa guerra?

5 commenti · 7 giorni fa



**Diego Busacca** — É possibile quantificare l'impatto ambientale di bottiglia vs. lattina?

✉ Iscriviti

🔗 Aggiungi Disqus al tuo sito web

🔒 Privacy

## Tutti gli argomenti

[Banca del Vino \(/slowine/argomenti/banca-del-vino/\)](/slowine/argomenti/banca-del-vino/)

[Birre \(/slowine/argomenti/birre/\)](/slowine/argomenti/birre/)

[Carte dei vini \(/slowine/argomenti/carte-vini/\)](/slowine/argomenti/carte-vini/)

[CentoCene \(/slowine/argomenti/centocene/\)](/slowine/argomenti/centocene/)

[Degustazioni Estere \(/slowine/argomenti/degustazioni-estere/\)](/slowine/argomenti/degustazioni-estere/)

[Degustazioni Italiane \(/slowine/argomenti/degustazioni-italiane/\)](/slowine/argomenti/degustazioni-italiane/)

[Didattica \(/slowine/argomenti/didattica/\)](/slowine/argomenti/didattica/)

[EnoNotizie \(/slowine/argomenti/enonotizie/\)](/slowine/argomenti/enonotizie/)

[GLUCK - La bottiglia della sera \(/slowine/argomenti/bottiglia-della-sera/\)](/slowine/argomenti/bottiglia-della-sera/)

**Curatori:** Giancarlo Gariglio, Fabio Giavedoni

**Vicecuratore :** Fabio Pracchia

**Redazione:** Giulia Bado, Jonathan Gebser, Davide Panzieri

**Direttore editoriale Slow Food**

**Editore:** Carlo Bogliotti

Email: [slowine@slowfood.it](mailto:slowine@slowfood.it) (<mailto:slowine@slowfood.it>)

**Foto e archivio immagini:** Marcello Marengo, Chiara Cauda, Maurizio Burdese

**Slowine è un prodotto di Slow Food Editore.**

Slow Food – P.IVA 91008360041

© All rights reserved

Powered by Blulab (<http://www.blulab.net>)