

Diary of Wine and Rum

25 luglio 2017 25 luglio 2017

Il Magnetismo di Dolceacqua



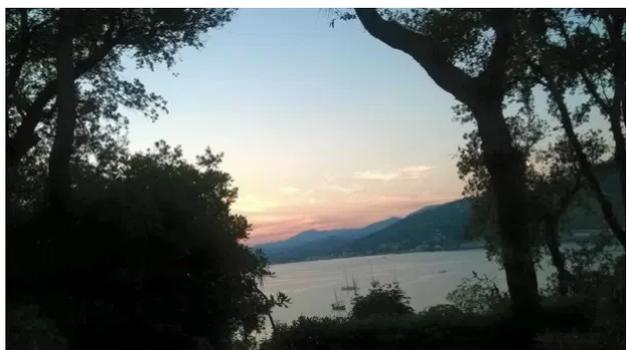
(https://cinquinimonica.wordpress.com/2017/07/25/9950/r7_n/)



(https://cinquinimonica.wordpress.com/2017/07/25/9950/r3_n-2/)



(https://cinquinimonica.wordpress.com/2017/07/25/9950/r9_n/)



(https://cinquinimonica.wordpress.com/2017/07/25/9950/r6_n/)



(https://cinquinimonica.wordpress.com/2017/07/25/9950/r2_n-3/)



(https://cinquinimonica.wordpress.com/2017/07/25/9950/r1_n-3/)

Sestri Levante e il "Magnetismo di Dolceacqua".

Siamo di nuovo in un castello per parlarne e, oggi so che il mio percorso in questo luogo unico al mondo è stato essenziale. "Perché quello che ci sembra inspiegabile lo è solo provvisoriamente". A raccontarne la storia, che per me ormai ha l'immortale fascino delle favole, stasera c'è Alessandro Giacobbe, Filippo Rondelli e, per ognuno dei vini presenti il produttore.

Si parte da lontano, ci si immerge nella profondità storica, dal 1700, con gocce di memoria, quando i litri prodotti di questi vini del territorio, erano un milione e mezzo. Si ricorda di come questa provincia sia stata tra le prime ad essere colpita dalla fillossera. Si sottolinea l'estrema sensibilità del Rossese che si presta ad essere un ottimo lettore del territorio, notevolmente differente a seconda che sia della Val Nervia, aperta ad Y o di Soldano, più chiusa ai venti. In venti chilometri possiamo camminare su cinque matrici di suoli diversi e percepire cinque climi. Per comprenderne l'essenza dobbiamo essere disposti a cambiare punto di vista e prendere da un limite "la grandezza del limite stesso" (F. Rondelli.). Pensare che la sua sensibilità non gli "crea" tantissimi problemi ma gli "permette" di avere tantissimi problemi. Buccia sottile e spirito da cavallo arabo a cui non si può imporre compromessi. Un tesoro da salvaguardare sotto tutti i profili, con un radicamento culturale talmente rilevante da permetterci di parlarne senza fine, in ogni singola declinazione.

Un'uva difficile cui ci si dedica con la costanza figlia degli anni passati, quando il minimo errore in cantina dava origine a problemi che non potevano essere più risolti. Questo è il primo prodotto ligure d'eccellenza.

Cenni di degustazione

Il primo vino della serata è come una buona notizia:

E Prie 2016, questa è la prima uscita. Un vino molto immediato dove la mano del figlio appena ventunenne di Alessandro Anfosso, si mescola a quella del padre. Fa solo acciaio ed è di una vivacità succosa di frutta matura e rosa canina, pepe bianco, sentore ematico, finale pulito e balsamico, asciutto.

Il n.2 è il Brae 2016 di Maccario Dringenberg. Giovanna descrive questa vigna come la sua più fredda ed esposta a nord, ricordo con emozione quando l'ho visitata. E' l'ultima che vendemmia, immersa nei fiori e in un bosco di castagno e al naso sono proprio i fiori ad uscire esuberanti e raffinati, nella struttura leggera del vino. Bella freschezza balsamica. La frutta è in sottofondo lontano a cedere spazio a fiori di garofano e viole.

Il n.3 è Galeae 2016 Ka' Mancinè. Maurizio Anfosso ci spiega che la sua è una micro azienda con 18.000 bottiglie prodotte. Questa vigna al contrario della precedente è la sua più calda, posta a sud. L'impianto è del 1998. Svolge dieci/dodici gg di fermentazione alcolica. Lui aggiunge i raspi per una maggiore pulizia del vino, per ovviare alla riduzione. È succoso e fruttato, goloso con note speziate. Mi piace parecchio!

Il n. 4 è il Fulavin 2015 Tenuta Anfosso anche qui i raspi al 50%. Naso con note di sottobosco, frutti rossi maturi e funghi, bocca più vivida e fresca, con una leggera, sorprendente (aggiunge piacevolezza) discordanza naso/bocca iniziale, che è come il neo sul viso di una bella donna (...)
Anche questo mi piace parecchio !

Il n.5 è il Rossese di Dolceacqua Serro dei Becchi 2015 di Ramoino, questo produttore non ha ancora nomenclature aggiuntive nel nome del vino. Resta settantacinque giorni sulle bucce. Un vino da riassaggiare tra qualche anno, assolutamente non immediato.

Il n. 6 è di Tornatore Giuseppina 2015. Al naso intense sensazioni di tabacco, cuoio, la sapidità della carne secca. Ci spostiamo su note di spago naturale e qui si resta. Anche la bocca mi giunge troppo asciutta e quasi polverosa. Altro vino da seguire nella sua evoluzione.

Del n. 5 e del n. 6 non ho esperienze passate di altre annate o bottiglie cui attingere.

Il n.7 è Rossese di Dolceacqua Superiore 2015 di Zino Mauro Antonio. Incredibile come davvero mi riporta all'Arcagna che conosco, a conferma del suo essere interprete del territorio. Naso elegante e davvero intenso di elicriso e pepe bianco, frutti rossi appoggiati su un piatto di pesce affumicato. Molto lungo il suo lato balsamico e la persistenza. Mi lascio entusiasmare da questo inatteso tassello, di questa sera per me che non lo conoscevo. Mi piace parecchio (mmm... ormai è la frase d'ordine per i vini eccellenti di questo articolo)!

Il n.8 è il Rossese di Dolceacqua 2015 di Nino Testalonga , stasera né lui né la nipote sono potuti essere presenti. Non ha bisogno di presentazione anche se ciò che manca è la sua impareggiabile presenza. Mi obbligo a non annusarlo, né assaggiarlo se non prima che siano passati alcuni lunghi minuti...conosco i suoi vini. Non mi sbaglio: lasciato risvegliare tira fuori una frutta matura ma croccante. Complesso e intenso con note di chiodi di garofano e pepe. Anche nino utilizza i raspi e svolge tutto in legno, ma così vecchio da essere solo contenitore. Molte volte la longevità dei suoi vini sorprende e inamora. Ho avuto l'onore di assaggiare bottiglie ultra quarantenni perfette. Molto bello anche questo 2015, ovvero... mi piace parecchio!

Il n. 9 è un altro Arcagna: Du Nemu 2015 di Luca dall'Orto. Credo di poter dire anche di questo che è un vino da attendere. Il legno è ancora un po' troppo esuberante al naso e in bocca.

Il n. 10 è il vino della cooperativa Maixei, Barbadirame 2015. Anche qui belle complessità tipiche di spezie ed erbe aromatiche. Piacevolissima nota piccante e corenza gusto-olfattiva. Un bel vino leggiadro

Il n.11 è il Rossese di Dolceacqua Bricco Arcagna 2015 di Terre Bianche . Davvero fa dell'allungo la sua dote migliore. Anche qui vengono utilizzati i raspi e il legno. Bellissima nota marina: un vino quasi salato. Molto complesso con sfumature di liquirizia e pepe, frutta matura e succo di frutta alla fragola, agrumato . Mi piace parecchio !

Il n. 12 è il Migliarina 2013 di Roberto Rondelli ed è indiscutibilmente oltremodo elegante. Appena uscito, in quanto svolge un affinamento superiore agli altri: legni differenti, grandi e piccoli molto usati, poi assemblati e infine bottiglia. Grande coerenza con ciò che questa annata è stata. Un vino

raffinato e longilineo, con un bagaglio di frutti rossi, spezie, erbe aromatiche, fiori viola, ematico sinuoso. Legno ben integrato. So che sapete che in questa bottiglia per me c'è una piccola filosofia dell'amore. Non sono soggettiva perchè mi sono innamorata prima del vino...

Si conclude la serata in chiacchiere libere, mentre le proprietà particolari di questi vini che sembrano nutrirsi della matrice stessa della terra e di questi produttori, continuano ad avvolgere i pensieri, come dodici pietre preziose differenti, i cui effetti sembrano in rapporto con il fluire e il rifluire di non so quale magnetismo cosmico.

i miei preferiti come è intuibile sono in ordine di servizio: il n.3 Galeae 2016 Ka' Mancinè, Il n. 4 Fulavin 2015 Tenuta Anfosso, il n.7 Rossese di Dolceacqua Superiore 2015 di Zino Mauro Antonio, il n.8 è il Rossese di Dolceacqua 2015 di Nino Testalonga, il n.11 è il Rossese di Dolceacqua Bricco Arcagna 2015 di Terre Bianche e il n. 12 è il Migliarina 2013 di Roberto Rondelli...

buonanotte

Monica Cinquini

