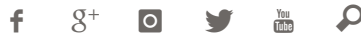


[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE

DOLCEACQUA: I CONFINI DEL ROSSESE



AIS MILANO • 23 DICEMBRE 2016

♥ 0 👁 321 ➦ 0



Arcagna_vista_di_frente_Di-Opera-propria-(Opera-propria)-[CC0-o-Public-domain],-attraverso-Wikimedia-Commons

Dolceacqua: i confini del rossese



*In collaborazione con **AIS Milano**.*

Liguria, estremo ponente della penisola, al confine con la Francia. In tre valli perpendicolari alla costa si trova la zona di produzione del Rossese di Dolceacqua o Dolceacqua, come i produttori hanno preferito chiamarlo affinché non si confonda con altre versioni del vitigno rossese.

Si tratta di una piccola DOC che sta, giorno dopo giorno, acquisendo notorietà e ritagliandosi un suo spazio all'interno delle produzioni nazionali di pregio.

La DOC Rossese di Dolceacqua è stata la prima Denominazione istituita in Liguria, nel 1972.

Ai primi del Novecento, nell'area, si contavano circa 3000 ettari vitati. Così come avvenuto in tanti altri territori, il secolo scorso ha visto l'abbandono del vigneto, determinato, in questo caso, dall'espansione dell'attività florovivaistica.

Le poche vigne ancora in produzione e che esistono da alcuni secoli, spuntano tra i boschi, in un ordine quasi casuale, sulle colline dell'areale di produzione sviluppato sul territorio di 14 comuni, principalmente in Val Nervia e Val Verbone.

Il vigneto ha un'età media di circa 45 anni con alcune viti che raggiungono anche i 120 anni di età. Data l'importante pendenza dei terreni, che raggiunge anche punte del 70%, i muretti a secco, per la maggior parte restaurati e riparati con perizia e dedizione dai danni provocati del tempo, sono una delle caratteristiche dei vigneti di Dolceacqua; le terrazze molto strette arrivano a contenere anche un solo filare ciascuna, di conseguenza è limitatissima la possibilità di meccanizzazione.

Il clima della Liguria ed in particolare quello di questa zona è significativamente diverso tra entroterra e costa. Una caratteristica comune è però rappresentata dai venti che spirano a tutte le ore del giorno limitando così lo sviluppo delle malattie della vite.

Nel 2011, grazie agli sforzi di tanti produttori ed in particolare di Filippo Rondelli e dello storico del territorio Alessandro Giacobbe, è iniziato uno studio di zonazione che ha portato all'individuazione di ben 33 MGA, Menzioni Geografiche Aggiuntive (i produttori amano chiamarle "nomenclature", antico termine che indica i soprannomi delle famiglie) che riflettono l'eterogeneità dei suoli e dei climi presenti in ogni appezzamento.

Non è noto quando il vitigno rossese sia arrivato in Italia. La forma delle foglie tradisce la provenienza greca o Mediorientale. Probabilmente è giunto in Liguria approdando al porto di Messalia, l'attuale Marsiglia, da sempre crocevia di scambi internazionali. Analisi genetiche ne hanno dimostrato la sovrapposizione con il vitigno Tibouren, diffuso in tutta la Provenza e dal quale si ottengono anche ottimi vini rosati.

Vitigno dall'impronta aromatica riconoscibile, scarso in colore, si esprime nella giovinezza con

caratteri di estrema piacevolezza che nel tempo si arricchiscono di profondità e complessità.

Il rossese regala espressioni molto diverse tra loro a seconda dell'ubicazione delle vigne.

Al naso sono forti i richiami mediterranei di macchia e di piante aromatiche, floreali specialmente di rosa, fruttati di frutti di bosco e speziati. In bocca prevale la sapidità mentre i tannini sono scarsamente percettibili; buona la freschezza a fronte di un tenore alcolico nella media.

Il Dolceacqua si abbina felicemente sia al pesce che alla carne compresa la selvaggina da piuma al forno; in virtù della poca carica tannica sostiene anche l'abbinamento ai carciofi. Si sposa tradizionalmente a piatti locali quali la capra con i fagioli o il coniglio alla ligure.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Ais Milano Dolceacqua Liguria Rossese vino wine

ALTRI ARTICOLI

