



DEGUSTAZIONI

Dolceacqua ieri oggi e domani



di **Paolo Valente** pubblicato l'8 agosto 2022

A fine luglio si sono tenute a Dolceacqua le celebrazioni per il **50° anniversario della Denominazione “Rossese di Dolceacqua”**, la prima ad essere istituita in Liguria. È un’occasione anche per celebrare la lungimiranza di chi, nel 1972, ha intuito l’importanza di tutelare una produzione che, all’epoca, era ancora in divenire.

Punto centrale della celebrazione è stata un’interessante conferenza che, guidata da **Paolo Massobrio**, ha fatto il punto sul territorio e ha visto la partecipazione di numerosi esperti.



Alessandro Carassale ha descritto il percorso storico del vitigno. Siamo nell'estremo ponente, quasi ai confini con la Francia, in una zona di frontiera, di passaggio. Mercè e uomini scavalcavano i confini, lecitamente o meno, per raggiungere uno o l'altro dei paesi. Probabilmente, in uno di questi passaggi, verso la fine del 18° secolo, è arrivato anche il vitigno rossese, che oltreconfine si prende il nome di Tibouren e che sembra provenire dalla zona del mediterraneo orientale; si dice sia stato portato da un capitano di nome Antiboul: da qui il nome Antiboulèn divenuto prima Tiboulèn e in seguito Tibouren. Un percorso simile a quello di tante altre varietà.

Ma il nome “rossese”, inizialmente “roccese”, era utilizzato anche ben prima dell'arrivo del vitigno francese e già nel 14° secolo indicava un vitigno a bacca bianca coltivato nella zona. Poi, per strane vicende della storia, il nome fu attribuito anche al vitigno rosso, quello che tutti noi oggi conosciamo.

Edmondo Bonelli ha affrontato la geologia dei suoli che riveste un ruolo fondamentale per le caratteristiche del rossese. Tre i principali suoli presenti nella denominazione: si tratta prevalentemente di rocce di origine sedimentaria stratificate. Innanzitutto il “Flysch di Ventimiglia” costituito da una alternanza di strati arenitici – marnosi che, a causa dell'erosione, determina versanti scoscesi e suoli poco profondi; su questi terreni si producono vini di particolare eleganza. Di maggiore struttura i vini provenienti da zone con “argille di Ortovero”, formazioni marnose ricche di calcare, argilla e limo. In queste aree il paesaggio presenta calanchi e versanti non troppo pendenti. I “conglomerati di Monte Villa” sono ricchi di ciottoli alternati a strati sabbiosi evoluti in terre rosse e donano ai vini note ferrose o ematiche.



Matteo Gallelo ha focalizzato il suo intervento sottolineando come il rossese sia un vino perfetto per l'abbinamento a portate di pesce oltre che a quelle tradizionali di carne, mentre **Antonello Maietta** ha sottolineato l'importanza della comunicazione per lo sviluppo della denominazione.

Una comunicazione che ha definito “alla ligure”, ovvero con un buona dose di autoironia e che dovrebbe poggiare su alcuni pilastri fondamentali: la qualità del prodotto, la consapevolezza delle radici, il coinvolgimento nelle scelte produttive e l’aspetto identitario da concretizzarsi attraverso, magari, la creazione di un consorzio o di un’associazione dei produttori.

Ma a distanza di 50 anni dall’istituzione, **qual è lo stato della denominazione?**

Anche se i volumi sono ancora contenuti – intorno alle 300 mila bottiglie a fronte di una ventina di produttori – la denominazione gode di ottima salute e riscuote sempre più successo tra gli operatori e gli appassionati.

Due sono i punti particolarmente positivi: la presenza di giovani che per scelta, e non per necessità, decidono di coltivare la vigna e di produrre rossese e la qualità media dei vini che, specialmente negli ultimi anni, ha avuto un incremento significativo.



Della qualità della produzione abbiamo avuto riprova durante la **grande degustazione** organizzata in piazza per festeggiare l’anniversario della Denominazione.

Quasi tutti i vini presenti in degustazione sono stati vinificati rispettando le caratteristiche e la tipicità del vitigno; un vitigno che dona un’impronta olfattiva caratteristica giocata sulle note floreali di rosa e su una piacevole speziatura. In bocca la buona sapidità e l’elegante freschezza prevalgono sulla tannicità vellutata che a volte rimane sottotraccia.

A seconda delle vinificazioni, con macerazioni più o meno estrattive e con eventuale presenza di raspi, i vini possono avere un corpo leggero, a tutto vantaggio dell’aromaticità, o una maggiore struttura che li rende ottimi anche per l’invecchiamento.

La longevità del rossese è stata dimostrata, qualora ve ne fosse stato bisogno, da una bottiglia del 1996 di Giobatta Mandino Cane e una di Felice Foresti del 1990 che nonostante gli anni trascorsi si trovavano ancora in perfetta forma. E pensare che in quegli anni i vini non erano prodotti con la prospettiva di tenuta nel tempo in quanto il rossese era considerato un vino da pronta beva.

Il disciplinare della Denominazione consente la possibilità di utilizzare la menzione “Rossese di Dolceacqua” oppure, semplicemente, “**Dolceacqua**”. I produttori si stanno sempre più orientando sul riportare in etichetta solo “Dolceacqua” abbandonando il nome del vitigno anche per non consentire confusioni con altri prodotti realizzati con il medesimo vitigno al di fuori della zona della DOC.

Territorio che comprende solo il territorio dei comuni di Dolceacqua, Apricale, Baiardo, Camporosso, Castelvittorio, Isolabona, Perinaldo, Pigna, Rocchetta Nervina, San Biagio della Cima e Soldano, nonché alcune parti del comune di Vallecrosia, Ventimiglia e Vallebona.



<https://vinodabere.it/dolceacqua-ieri-oggi-e-domani/>