



DEGUSTAZIONE

Liguria – Roberto Rondelli presenta Roja, il suo nuovo Dolceacqua



di **Paolo Valente** pubblicato il 5 maggio 2024

Il lembo più occidentale della **Liguria**, e di tutta la penisola, è occupato da una denominazione che, negli ultimi anni, sta emergendo nel panorama nazionale. Parliamo di **Dolceacqua** e del suo **Rossese**.

Un vino indissolubilmente legato al suo territorio, un vitigno quasi scomparso che, solo grazie alla lungimiranza e alla caparbieta di alcuni produttori, sta ora vivendo la gloria che si merita.

La difficoltà di coltivazione, a causa della sua buccia fine e delle rese incostanti nel tempo, nonché la necessità di terreni ben drenati, hanno fatto sì che il vitigno non si diffondesse ma, al contrario, rimanesse relegato in tre valli dell'estremo ponente ligure: la Val Nervia, la Val Verbone e la Valle Roja.



Roberto Rondelli comincia il suo percorso di vignaiolo nel 2000 quando riscatta i vigneti del nonno a Migliarina. Con l'aiuto del padre Danilo pianta Rossese, Vermentino e Pigato. Le prime vinificazioni con il suo marchio sono del 2009 mentre la nuova cantina è stata realizzata nel 2012 a Camporosso in località Brunetti.

Già dopo il primo anni di vinificazione, l'acciaio ha lasciato posto al legno che conferisce maggiore longevità ai vini. In vigna viene applicato il regime biologico integrato con qualche principio biodinamico. In cantina l'uso dell'anidride solforosa è limitato al minimo e le fermentazioni sono condotte da lieviti indigeni.

Il corpo principale delle vigne si trova nel comune di Camporosso, nella Valle Roja, in località **Migliarina**. Migliarina è anche una "nomenclatura" ovvero una delle MGA (Menzione Geografica Aggiuntiva) del **Dolceacqua DOC**. Le viti di Rossese sono, principalmente, allevate ad alberello, come da tradizione locale.

L'occasione per incontrare Roberto e assaggiare i suoi vini è stata la presentazione della sua ultima etichetta: il **Dolceacqua Superiore DOC Roja 2022**.

«Il Roja è la sintesi del mio percorso come vignaiolo, nato con l'obiettivo di rivendicare le potenzialità della Liguria di ponente e di questo vitigno. Un vino pensato per avere una grande propensione all'invecchiamento, coniugando struttura e armonia. La base tannica è importante ma setosa, ho estratto la bellezza del Rossese, il livello alcolico abbastanza elevato e le dolcezze avvolgenti fanno tendere verso una interminabile profondità. Quello che ricerco è l'emozione».



La degustazione

Terrazze dell'Imperiese IGT Bianco Birbante 2023

100% Vermentino, parte vinificato sulle bucce, 5 mesi di maturazione in tonneau, produzione 2000 bottiglie

Dal colore giallo paglierino con sfumature dorate, apre con accenni di frutta matura, dolce e calda, che si uniscono a sentori di talco, del passaggio in legno e di confetto. Al palato le note morbide del frutto e del legno emergono decise. Un vino dalla buona persistenza e dall'ottima verticalità che, con rimandi a freschezza e a note salmastre, bilancia la base cremosa.

Terrazze dell'Imperiese IGT Bianco Vigna Ciotti 2023

100% Pigato dall'omonima vigna, riposa sulle proprie fecce per alcuni mesi, produzione 3200 bottiglie.

Giallo paglierino luminoso, si esprime attraverso note di frutta bianca, di fiori e con accenni erbacei. La sensazione sapida insieme alla buona acidità accompagnano la struttura di questo vino, asciutto, persistente e con un finale minerale.

Dolceacqua DOC Marne Blu 2022

100% Rossese di Dolceacqua, vigna Migliarina, almeno 10 mesi in botti di rovere. Deve il nome al suolo di argille di Ortovero dette Marne Blu.

Rosso rubino luminoso, apre sulle note del frutto e del fiore, seguono spezie scure e delicati sentori erbacei. Sapido, dalla buona trama tannica, fitto ma al tempo stesso sottile; una nota di spezie e di lacche ritornano nel finale dove il tenore alcolico rende anche ricordi di frutta sotto spirito.



Dolceacqua Superiore DOC Roja 2022

100% Rossese di Dolceacqua. Le uve provengono da una selezione del vigneto Migliarina su suolo di argille di Ortovero. Matura per 12 mesi in barrique. Produzione 900 bottiglie.

Rubino con riflessi che virano al granato, esprime un naso fresco caratterizzato dal frutto, piccole bacche rosse, e da spezie appena accennate. La buona sapidità si accompagna a un elegante tannino ben identificabile. Una buona lunghezza si dipana nella verticalità del prodotto. Ottima espressione, tipica, della denominazione.

<https://vinodabere.it/liguria-roberto-rondelli-presenta-roja-il-suo-nuovo-dolceacqua/>