

## Rossese di Dolceacqua

Così scriveva Mario Soldati del suo passaggio a Dolceacqua: 'Paesaggio il più esaltante che si possa immaginare: è la prima volta che mi capita di vedere una così lunga distesa di vigneti tutta su un dosso: da una parte e dall'altra lo sguardo spazia, oltre la valle del Nervia, oltre la valle della Roya, verso l'Italia, verso il mare aperto, verso la Francia. ... Dalla stessa parte, tira una tramontana fredda, tesa, vivificante: ci scende in faccia dai ghiacciai del Clapier (3150 m. slm) a meno di trenta chilometri in linea d'aria da noi!

L'aspetto delle vigne ha qualche cosa di rude, di volontario, di arrischiato....Ci rimane, è vero, il cuore dionisiaco del Piemonte, ma se pure il Barolo e il Dolcetto, il Grignolino e la Barbera saranno *più grandi*, non avranno mai l'incanto di questi vini privati, poetici, fantastici, nei loro paesaggi obliosi e solitari, tra le Alpi e il mare..."



Il vitigno ha origini molto antiche. Pare che l'introduzione sia avvenuta per opera degli antichi Greci: le colture ad alberello, ancora presenti, testimoniano la traccia significativa lasciata dai coloni ellenici, anche se gli Etruschi dettero impulso soprattutto nella parte occidentale della regione. Andrea Doria elesse il Rossese di Dolceacqua quale vino usato per rinvigorire la ciurma prima di ogni battaglia. Fu conosciuto anche da Papa Paolo III che ne traeva gran giovamento nell'età avanzata, e da Napoleone che lo apprezzò a tal punto da volerne qualche botte a Parigi e che fosse l'unico vino portato con sé nella lunga prigionia sull'isola di Sant'Elena.

La zona produttiva è costituita da 14 comuni, o frazioni di comuni, distribuiti lungo la Val

Nervia. Si tratta di un territorio pedemontano che va dai 300 ai 600 m. s.l.m.

Il Rossese di Dolceacqua è dotato di foglia grande provvista di cinque lobi; il grappolo ha grandezza media a forma troncoconica, alato e mediamente compatto; l'acino è rotondo ed ha colore violaceo scuro, leggermente ceroso. È spesso allevato "ad alberello", come insegnato dai Greci, così che la chioma della pianta d'estate ombreggi il piede e, quindi la radice, proteggendoli dai raggi del sole delle ore più calde.

Le viti sono coltivate in zone impervie, dove tutte le operazioni indispensabili al mantenimento del vitigno sono obbligatoriamente manuali. Ciò ha comportato spesso il rischio di abbandono di zone del vigneto che richiedevano la sostituzione di piante arrivate ormai alla fine del ciclo produttivo. Il ROSSESE è stata la prima DOC concessa in Liguria nel 1972: il disciplinare prevede l'uso del vitigno omonimo per almeno il 95% e può essere completato da altri vitigni consentiti nel territorio (massimo 5%). La resa massima per ettaro è pari a 90 quintali; in realtà le rese sono più contenute anche perché le viti sono spesso vecchie e quindi meno produttive di quelle giovani.

Matura precocemente, con conseguente scarsa acidità (4,4 acido tartarico) e tannicità poco accentuata.

È un vino di colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento; al naso fragrante e fruttato, persistente con profumo di rosa rossa, sentore di fragolina di bosco; al gusto è morbido, abbastanza caldo, estremamente sapido, con un leggero retrogusto amarognolo. È un vino con una personalità che sfocia in una delicatissima acidità e in un corpo di grande struttura ma appena percepita per la sua eleganza..

Per quanto attualmente ne esistano delle versioni deboli, di colore pallido e breve durata, è per antonomasia un rosso generoso anche se non austero, dal bouquet persistente, con buona capacità di invecchiare.

Grazie ai suoi tannini morbidissimi che non aggrediscono il piatto, è abbinabile a piatti di pesce mediamente salsati e di carne in genere come il coniglio in casseruola.

Temperatura di servizio intorno ai 17-18°.