

Da terre bianche un vino rossese



PAOLO MASSOBRIO

La vita è troppo breve per bere vino scadente». Filippo Rondelli ha preso in prestito questa frase per raccontare sul suo sito la filosofia delle Terre bianche, nome dell'azienda agricola e agrituristica di questo lembo di vallata del Nervia, nell'estremo del Ponente ligure, da cui nascono i suoi vini. Nel 1870, il capostipite della famiglia decise di piantare i primi filari di rossese su queste alture bianche e argillose dove non è male anche il frutto dell'ulivo, per un delicato extravergine taggiasco. Con i vini di questa azienda, che rappresenta un vero incontro, anche grazie all'agriturismo (8 camere per 24 posti letto), riconosco d'essere stato severissimo negli anni, deviato da quella nuance di vaniglia che talvolta si sentiva nel Rossese, allevato nella piccola botte di rovere di Slavonia. Ma sempre ho pensato che sarebbe arrivato il giorno in cui Filippo (32 anni) insieme allo zio Paolo e a Franco Laconi avrebbero «elevato» quel vino, che è poi la vera funzione che ha la barrique quando è usata in modo adeguato.

Ebbene, col Rossese di Dolceacqua riserva «Bricco Arcagna» 2008 ci sono riusciti e con soddisfazione nel taccuino ho segnato un «perfetto». Lo è la versione classica, lo è questa riserva che, assaggiata accanto ad altri 30 campioni dava un'intensità di profumi più alta, con fragranze di piccoli frutti e in bocca un equilibrio piacevolissimo e complesso. Per la cronaca, mi sono piaciuti anche i Rossese di Foresti di Camporosso (molto più minerale e tannico), di Maccario Dringenberg di San Biagio della Cima (ampio, equilibrato), di Ka Manciné di Soldano (ghiotto e ricco) e di un nuovo produttore come Luca Dallorto «Du Nemu» di Dolceacqua (freschissimo, con la nuance di marasca). Ma tornando al Rossese delle Terre Alte, questo è il frutto di una selezione rigorosa in vigne ultra centenarie. La vendemmia è stata nella prima decade di ottobre, poi macerazione sulle bucce, svinatura, e quindi fermentazione a temperatura controllata in acciaio. Dopo 9 mesi di affinamento in barrique e 12 mesi di bottiglia ecco un vino convincente (ma provate anche il Pigato fine ed elegante) da gustare col coniglio in umido, magari nel loro agriturismo.

- o [carta](#)
- o |
- o [iphone](#)
- o |
- o [ebook](#)