

< indietro

## *il* BOTTIGLIERE

IL VINO SECONDO FABIO RIZZARI

Attualità | Degustazioni | Le parole del vino | Riflessioni

// BOTTIGLIERE > DEGUSTAZIONI

### L'arioso Rossese di Dolceacqua

di **Fabio Rizzari** 29 set 2014 0

Un rosso ligure di particolare grazia e leggerezza.



Specchietto riassuntivo della moda del vino italico degli ultimi tre decenni così come l'ho proposto già varie volte (*repetita iuvant*): negli anni 80 e 90 un rosso italiano moderno era tenuto a *bordoleseggiare*, vale a dire doveva imitare profumi e gusti di un Bordeaux: colore saturo che ricorda la melanzana, aromi dolci e speziati derivati dalla barrique, sapore morbido, privo di spigoli acidi.

A partire *grosso modo* dalla metà degli anni Duemila, il rosso italico *à la page* deve invece *borgogneggiare*, somigliare a un Borgogna: colore scarico e trasparente, profumi di fiori e frutta rossa fresca, sapore scorrevole e leggero, poco tannico, poco concentrato.

Uno schema valido solo per i modaioli ad oltranza, ovviamente. Ma una linea di tendenza che – dàgli e dàgli – ha influenzato vignaioli e aree produttive che nulla hanno a che vedere con la Borgogna: si può dare una *silhouette* snella a un Montepulciano d'Abruzzo o a un Primitivo di Manduria? Forse sì, a patto di snaturarne la storia e il carattere.

Dove invece da sempre si producono rossi agili, capaci di vincere la forza di gravità e di offrire una bevibilità pericolosamente spontanea e facile, ci si è trovati improvvisamente in prima linea nelle preferenze dei conoscitori esigenti.

Quest'ultimo è il caso della **piccola zona di Dolceacqua (meno di cento ettari di superficie vitata complessiva), in Liguria, dove nascono poche ma ricercatissime bottiglie di Rossese, il rosso locale basato sull'uva omonima.**

Il Rossese è profumato, arioso, longilineo, e a tavola offre le sue migliori risorse, abbinandosi armoniosamente a quasi tutti i piatti di tutte le cucine di tutto il pianeta (escluse direi le *formiche vive speziate con foglia di citronella e coriandolo nello yogurt* del ristorante NoMa di Copenhagen).

Data la scarsa estensione del territorio, ogni produttore di Rossese è degno di nota. Segnalo in particolare le etichette di Maccario Dringenberg (tel. 0184.289947), il fine Rossese di Antonio Perrino della **Tenuta Testalonga** (tel. 349.3186881), le stilizzate bottiglie di Terre Bianche (tel. 0184.31426) e di Ka Manciné (tel. 0184.289089). Prezzi non economicissimi – tra i 15 e i 25 euro circa – ma del tutto in linea con la qualità offerta.