

# Abbiamo i cru, le menzioni geografiche aggiunte e ora le nomenclature! Lo sapevate?

20/07/2015   Nessun commento   Scritto da Fabio Pracchia



([http://www.slowfood.it/slowine/assets/2015/07/IMG\\_7560-1.jpg](http://www.slowfood.it/slowine/assets/2015/07/IMG_7560-1.jpg))Le menzioni geografiche del **Rossese di Dolceacqua** sono state introdotte nel relativo disciplinare a partire dal 2011. È di quest'anno invece un approfondimento davvero interessante a cura dello storico del territorio Alessandro Giacobbe e Filippo Rondelli, proprietario dell'azienda Terre Bianche. Basandosi sulla collaborazione attiva di tanti produttori, Alessandro e Filippo hanno pubblicato uno studio che approfondisce ogni singola "nomenclatura" della denominazione. Nomenclatura è un antico sostantivo ligure che significa soprannome e da qui luogo di rilievo, una sorta di cru ligure, per intenderci. È stato un lavoro lungo partito dalle menzioni ereditate dal disciplinare e sviluppato attraverso rilievi cartografici, approfondimenti storici e il continuo confronto con i produttori. È un'opera meritoria e attuale che salda il concetto di qualità di una denominazione alla geografia del luogo di origine, esaltando le singole differenze per promuovere il Rossese nel suo complesso.

Per tutti questi motivi è stato un piacere presentare una piccola porzione del progetto grazie a una degustazione nei giorni di Liguria da Bere, bella manifestazione sparsa per le strade di La Spezia. Cinque vini, da altrettante nomenclature, per individuare nelle diverse sfumature degustative il variegato e



affascinante mondo del Rossese. Migliarina, Galeae, Arcagna e Curli questi i toponimi passati in rassegna. Il Rossese di Dolceacqua **Migliarina 2013** dell'azienda **Tenuta Rondelli** proviene dal cru omonimo. Siamo nella Vallata Roia la cui matrice geologica è formata da conglomerati di Monte Villa e argille di Ortovero. La vallata corre parallela alla Val Nervia e appartiene al comune di Camporosso. Il Rossese è qui materico, ricco di frutto succoso e di notevole ampiezza gustativa. Di carattere opposto il Rossese di Dolceacqua **Galeae 2014** di **Ka' Mancinè**. Galeae è una vigna fresca, esposta a est, dove l'azienda conta su un patrimonio vitato inestimabile per valore agronomico. Siamo a Soldano nella Vallata Verbone. Da qui si originano Rossese nervosi, acidi, scattanti ed esaltanti al massimo la speziatura tipica del vitigno. Il 2014 dell'azienda è ancora in fase iniziale di evoluzione.

Il **Bricco Arcagna** è il protagonista delle due bottiglie successive. Arcagna è un grand cru senza alcun dubbio. Tra l'altro apprendiamo dal sito Intravino (<http://www.intravino.com/grande-notizia/brucia-la-collina-di-bricco-arcagna-a-dolceacqua-in-pericolo-i-vigneti/>) che la zona ha subito un grave incendio, speriamo il meno dannoso possibile.



([http://www.slowfood.it/slowine/assets/2015/07/IMG\\_7562-1.jpg](http://www.slowfood.it/slowine/assets/2015/07/IMG_7562-1.jpg)) Tra le migliori vigne della Val Nervia è costituito dalla matrice principe della zona, il flysch di Ventimiglia. Il primo è il Bricco Arcagna 2013 di Filippo Rondelli alla guida della cantina **Terre Bianche**. Ci è parso semplicemente impeccabile; tre le versioni migliori di Rossese mai assaggiate per finezza e profondità. Il secondo è forse il vino più viscerale ed emozionante. Si tratta del Rossese di Dolceacqua 2013 **Testalonga** di Nino Cerrino, mitico viticoltore di Dolceacqua. Nel vino oltre al Bricco Arcagna compare la nomenclatura **Casiglian**, parcella su flysch sempre nella Val Nervia.

È vino artigianale, la cui espressività si svincola dalla perfetta forma enologica per regalare al palato un sorso autentico ed emozionante. Infine la regina del Rossese, **Giovanna Maccario**.

Il suo **Curli** 2013, vigna della Val Verbone inseguita e riportata in vita dalla brava



([http://www.slowfood.it/slowine/assets/2015/07/IMG\\_7565-1.jpg](http://www.slowfood.it/slowine/assets/2015/07/IMG_7565-1.jpg)) produttrice, è il Rossese che sintonizza alla perfezione la freschezza paradigmatica del vitigno e la sua potenzialità evolutiva. Forse la prima annata in commercio ma che in qualche modo conferma le parole di Luigi Veronelli che aveva paragonato la vigna al più celebre dei Grand Cru di Borgogna.

In conclusione un doveroso ringraziamento ai produttori protagonisti della degustazione che in tempo record hanno partecipato all'iniziativa. Grazie di cuore anche alla Condotta Golfo dei Poeti – Cinque Terre Val di Vara – Riviera spezzina che mi ha dato la possibilità di far conoscere questi vini imperdibili.

*Foto di Daniela Vettori, [lecinqueerbe.it](http://www.lecinqueerbe.it) (<http://www.lecinqueerbe.it>)*