

## LA DOC E IL TERRITORIO

Con un grande sforzo di fantasia – un po' tutte le schede di approfondimento che ho trovato in giro aprono in questo modo – inizierò col dire che il Rossese di Dolceacqua, o Dolceacqua (come personalmente riterrei più opportuno chiamarlo), è stato il primo vino ligure a ottenere la denominazione di origine controllata nel lontano 1972.

La zona di produzione, come si può intuire dalla cartina riportata qui sotto, è piuttosto vasta e comprende nella loro interezza i territori comunali di Dolceacqua, Apricale, Baiardo, Camporosso, Castelvittorio, Isolabona, Perinaldo, Pigna, Rocchetta Nervina, San Biagio della Cima e Solano, a cui si devono poi aggiungere parte dei comuni di Vallebona e Vallecrosia e alcune frazioni del comune di Ventimiglia. Di questo vasto territorio, solo una porzione minoritaria è però interessata in modo significativo dalla coltivazione della vite e a grandi linee coincide con la zona evidenziata in

grigio nella figura qui sotto (e a proposito di approssimazioni ci tengo a sottolineare come gli stessi confini della denominazione, non essendo riuscito a reperire una cartografia ufficiale, siano da ritenersi indicativi, specie per i comuni di Vallebona, Vallecrosia e Ventimiglia).

Naturale dunque concentrare la nostra attenzione su questa parte della doc, che ad un primo e più generico approccio può essere divisa tra Val Nervia e Val Verbone. La prima, che sale da Camporosso in direzione di Pigna è in media più aperta - almeno fino a Dolceacqua - oltre che più ventilata (e per capirlo basta fare due passi lungo il fiume, tra Terra e Borgo - vedi più avanti). La Val Verbone è invece piuttosto stretta (specie da Soldano in poi) e nonostante ciò risulta in media più mite, e questo sia perché più vicina al mare sia perché chiusa a nord dal crinale di Perinaldo, che interrompe il flusso di aria fresca proveniente dall'interno. La Val Verbone è inoltre più antropizzata (almeno fino a Soldano), e questo un po' ne mortifica

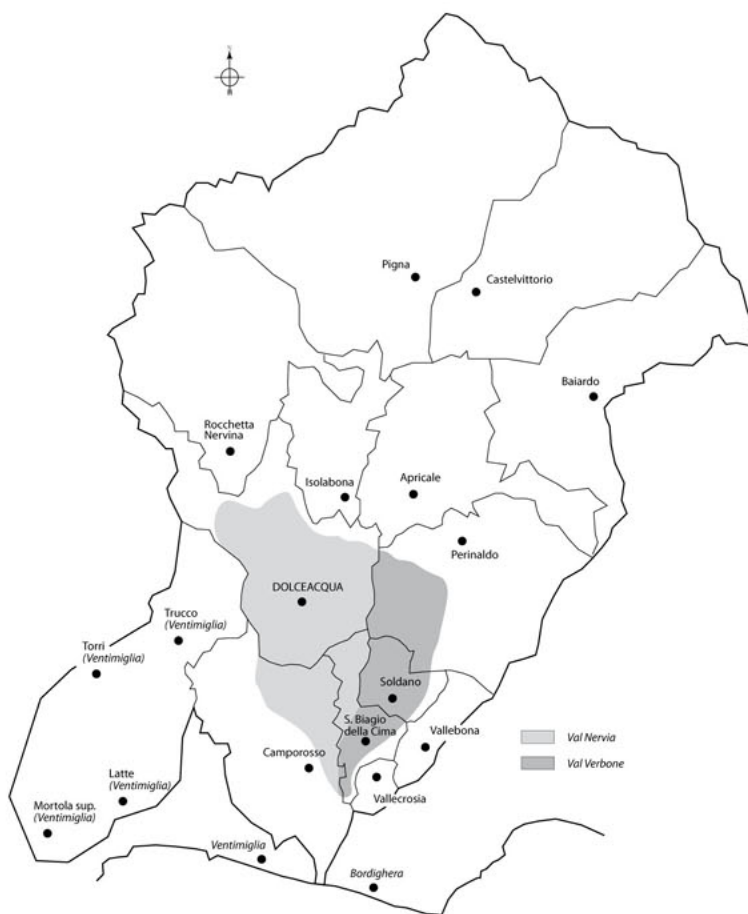
il fascino (altrimenti incontestabile).

Dato lo sviluppo nord-sud di entrambe le valli, i relativi versanti hanno esposizione est e ovest, con il primo caratterizzato da un microclima in media più caldo (e questo - come vedremo e come immaginabile - ha un suo effetto sui vini). Sia nell'uno che nell'altro caso, comunque, la vigna si concentra quasi esclusivamente nella parte medio alta delle colline, e quindi in posizioni poco visibili percorrendo le strade di fondo valle (tant'è che ad un primo e superficiale approccio ti viene da dubitare che la vigna esista realmente).

E a proposito di vigna, la forma di allevamento più diffusa è l'alberello (classico nei vigneti più vecchie - esempi di viti centenarie o poco meno sono tutt'altro che rari - a filare invece in quelli più recenti). Potatura dunque a speroni, con due occhi ciascuno (compresa la gemma basale), e una cura complessiva spesso quasi maniacale (questa, mi viene da dire, è vera viticoltura e già da sola varrebbe lo spostamento). Di tanto in tanto, nelle vigne più giovani, ci sono invece esempi di cordone speronato bilaterale.

Quasi inutile aggiungere che, tranne rari casi, la vite è coltivata su terrazze strappate con caparbietà ai fianchi scoscesi delle colline... con tutti i problemi e le spese che ne derivano (e nonostante ciò il Rossese non si può certo definire un vino costoso).

Facendo ora un piccolo passo indietro, il disciplinare di produzione del Rossese non impone l'uso del legno né per la versione base (che i produttori preferiscono chiamare "classico" e che di norma viene commercializzata in primavera) sia per la versione "superiore", che per legge può essere venduta solo a partire dal 1 novembre dell'anno successivo alla vendemmia. Detto questo, il legno per tradizione è sempre stato usato (in forma di piccole botti di castagno o di rovere), salvo poi essere quasi sempre soppiantato negli ultimi vent'anni dai recipienti di vetroresina prima e di acciaio inossidabile poi, cosa che ha portato - stando a chi ha più esperienza di me - alla scomparsa o quanto meno alla diminuzione di quelle "puzzette" per cui un tempo il Rossese andava famoso (puzzette che per la verità erano legate non soltanto alla cattiva conservazione dei legni, ma anche alla spiccata propensione di questo vino/vitigno a "ridursi", specie in gioventù, un po' come accade in Piemonte con il Dolcetto). Piuttosto



recente è invece l'introduzione della barrique e più in generale del rovere francese, un argomento che continua ad essere oggetto di discussione, sebbene più tra i critici di settore che tra i produttori stessi (almeno per quanto mi è stato possibile constatare). Personalmente continuo a credere che non sia importante ciò che si usa, ma come lo si usa, tanto più che nel Rossese le aziende che utilizzano legno francese sono una netta minoranza in termini numerici, e poco di più se consideriamo il totale delle bottiglie prodotte.

E sempre in tema di produzione (la resa massima è fissata a 90 quintali/ettaro), i dati disponibili oscillano nelle ultime cinque vendemmie tra i 2000 e 2600 ettolitri, il che si traduce in circa 250/300mila bottiglie. Praticamente nulla se paragonato a tante altre denominazioni, e non è quindi un caso se solo una minima parte di queste bottiglie riesce poi a superare i confini della provincia di Imperia, e ancora meno quelli della Liguria e dell'Italia.

## LE MENZIONI GEOGRAFICHE

Il nuovo disciplinare di produzione, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale nel dicembre 2010, e attivo dalla vendemmia 2011 (salvo ricorsi), ha introdotto alcune modifiche rispetto a quello originario del 1972. La più significativa - anche più dell'imbottigliamento in zona - è rappresentata dalle menzioni geografiche (o cru, se vogliamo usare un'espressione più chiara e comune). Un scelta che calza a pennello al territorio, e per questo encomiabile, se non fosse che nella sua attuale stesura l'elenco delle menzioni non risulta corredato da una delimitazione topografica ufficiale, per non parlare poi di alcune ripetizioni/sovrapposizioni (vedi Armetta e Cian da Marchesa) o di quelle menzioni di cui nemmeno i produttori stessi conoscono l'esistenza e/o l'esatta ubicazione. Ad ogni modo, qui di seguito troverete l'elenco completo diviso per comune, mentre nel prossimo capitolo troverete gli opportuni approfondimenti, laddove ritenuto interessante e/o indispensabile ai fini di una corretta comprensione.

### Dolceacqua

Arcagna  
Armetta  
Cian da Marchesa  
Morghe  
Peverelli  
Pozzuolo  
Rosa  
Ruchin  
San Martino  
Tramontina

### Camporosso

Brunetti  
Luvaira  
Migliarina  
Monte Curto  
Pian del Vescovo  
Trinceria

### Perinaldo

Alpicella  
Curli  
Savoia

### San Biagio della Cima

Berna  
Buscarra  
Crovairola  
Garibauda  
Luvaira  
Nouvilla  
Posaù  
**Soldano**  
Beragna  
Bramusa  
Ferenghé  
Foulavin  
Galeae  
Luvaira  
Pini  
San Martino  
**Vallecrosia**  
Santa Croce  
**Ventimiglia**  
Piemattun  
Roasso  
Settecamini

## ROSMARINUS MARCO BLANCARDI

ROSSESE DI DOLCEACQUA  
N°0 2009

● 88 -

Scoperto e visitato proprio in "zona Cesarini" (leggessi con più frequenza i colleghi che stimo - vedi Roberto Giuliani di Lavinium - non sarebbe accaduto), Marco Blancardi è un giovane produttore di Perinaldo con vigne in zona Alpicella. Vigne quindi piuttosto alte, oltre che recenti nell'impianto, ma che già da questo primo vino (per la verità mai uscito ufficialmente) dimostrano di avere della stoffa. Una stoffa filtrata con equilibrio (bisogna dirlo) attraverso i principi della biodinamica, che se da un lato aggiungono un velo di sana rusticità sullo sfondo (ma proprio un velo) dall'altro permettono di amplificare la nobiltà e la profondità del tannino. Il tutto conservando garbo e progressione nello sviluppo. Un ottimo debutto. *Primo anno di imbottigliamento: 2009 (in forma ufficiale, 2011); bottiglie prodotte: 1000;*

## NOTE ALLE MENZIONI

Pur con tutti i limiti già evidenziati nel capitolo precedente, l'argomento menzioni è per me di grande interesse e mi è sembrato quindi utile - anche solo per mettere ordine nella mia testa e tra le tante informazioni raccolte durante le visite in azienda e sul territorio - tradurre tutto questo in una delle mie consuete mappe. Una mappa che - essendo meno dettagliata e meno rigorosa di altre - ha bisogno di alcune importanti premesse.

1) Nella mappa a colori sono riportate soltanto le menzioni che ricadono nella Val Nervia e nella Val Verbone, o nelle immediate vicinanze, e per le quali sono riuscito ad avere informazioni sufficientemente attendibili circa la loro ubicazione. Per tutte le altre ho preferito limitarmi invece ad una breve nota nelle schede che seguiranno. In entrambi i casi siate clementi con il sottoscritto per eventuali imprecisioni che dovessero emergere.

2) Forma ed estensione di ogni menzione sono da ritenere puramente indicative, in particolare per quelle di ubicazione incerta o che sulla carta risultano molto estese (vedi per esempio Luvaira, che per comodità e realismo ho limitato alla sola parte oggi coltivata e rivendicata in etichetta come tale).

3) Al contrario dell'elenco precedente, nella mappa a colori che seguirà le menzioni sono divise per vallata e non per comune, e questo per agevolare un discorso di territorio.

4) Nelle schede che seguono ho ritenuto invece opportuno indicare, oltre alla valle e al comune di appartenenza, anche l'esposizione prevalente del versante in cui ricadono le varie menzioni, che come detto può avere influenza sullo stile dei vini. Siccome i versanti sono tutt'altro che omogenei, potrà però capitare che alcuni cru abbiano esposizione più o meno diversa da quella del versante, nel qual caso l'esposizione corretta sarà specificata nel testo di approfondimento.

5) Le strade che collegano Camporosso a Dolceacqua e Vallecrosia a Soldano, scorrono lungo il fondo delle rispettive valli e possono quindi essere prese come riferimento per individuare i vari versanti: a sinistra (scendendo) quello occidentale, a destra quello orientale.

6) Le strade indicate nella mappa sono soltanto quelle principali, che vi serviranno per arrivare direttamente nei cru più significativi o nei punti panoramici (per capire meglio una zona è infatti sempre bene osservare ogni versante da quello che gli sta immediatamente di fronte e viceversa). Tutte le strade che portano alla sommità dei versanti richiedono molta attenzione perché sono ripide e strette, ma comunque normalmente percorribili. Unica strada che richiede invece una macchina alta e robusta è quella tratteggiata in rosso che porta dalle Morghe a Galeae. Se siete attrezzati, vi risparmierei un inutile su e giù, diversamente vi consiglio di allungare il percorso (o di inforcare una mountain bike. Uno sbalzo!).