

VIAGGIO NELLE AZIENDE DELLA PROVINCIA/20

# A TRINCEA

L'imprenditore edile Dino Masala si inventa viticoltore di successo e trasforma in vigneto un'intera collina di Airole

**LA NOVITÀ IN CANTINA**  
**Il suo rosso?**  
**Una scommessa interessante, per un vino di corpo, molto profumato, ampio...**  
**PAOLO MASSOBRIO**  
enogastronomo

SGOMBERIAMO subito il campo da un (possibile) equivoco. Il "Roccese", vino di punta dell'azienda agrituristica "A Trincea" di Airole, non è un rossese. È invece un mix di uve diverse (tecnicamente si chiama "uvaggio"), tutte rigorosamente autoctone: quattro nel "Roccese rosso", cinque nel "Roccese bianco".

Ma il vino che nasce sulle alture di Airole, in uno splendido angolo di Marittime che profuma di mare o di neve a seconda del vento, è anche qualcosa di più di una semplice somma di uve diverse. Si potrebbe dire: è una sorta di "filosofia vitivinicola", un ritorno alla terra puro e semplice. La parola "Roccese" vuole avere questo significato: vino che sgorga direttamente dalla roccia, tra un cespuglio di timo e uno di origano...

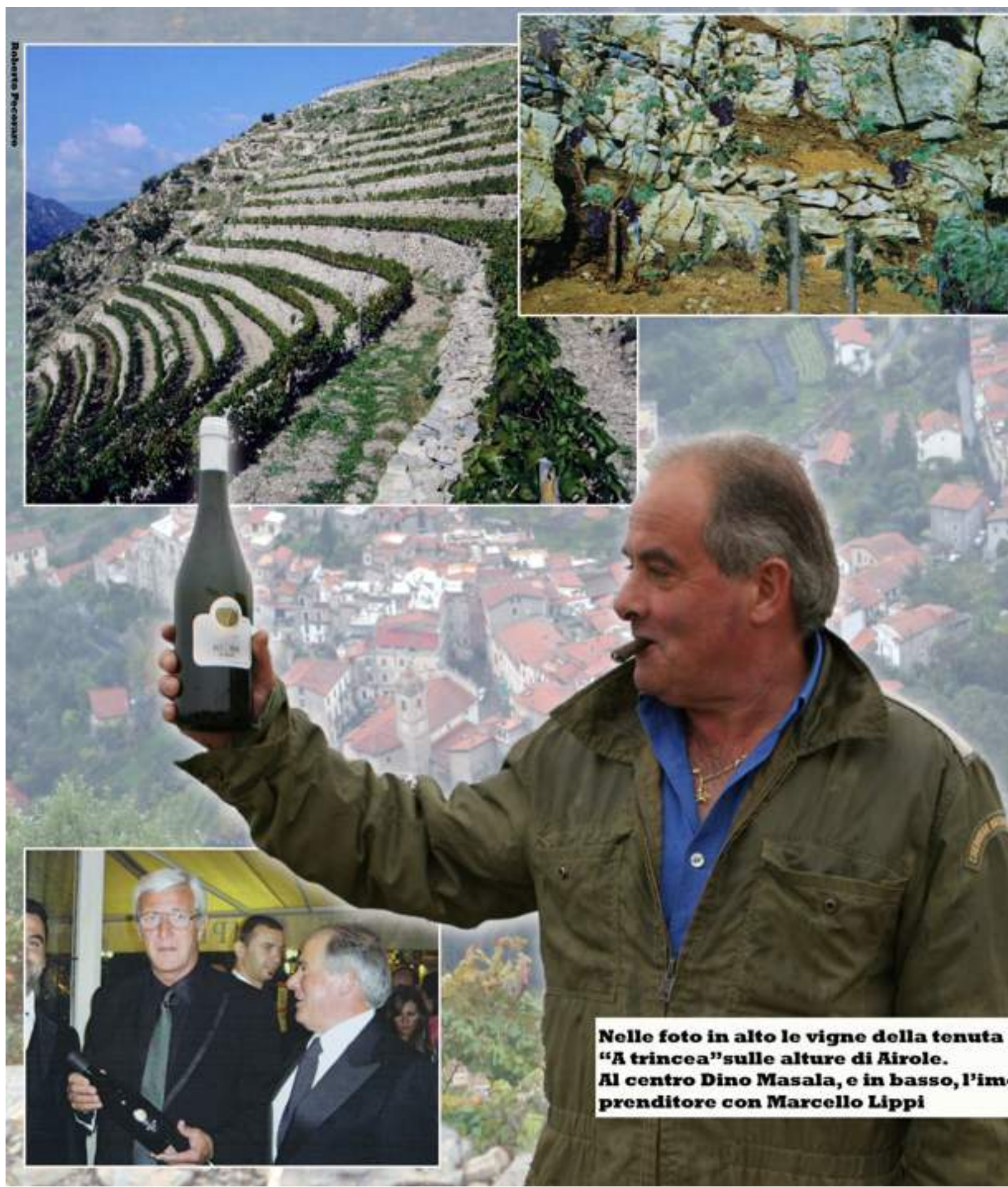
L'idea di produrre ad Airole un vino con queste caratteristiche è venuta sul finire del secolo scorso a Dino Masala, titolare di una società edile di prima grandezza della Riviera (settanta dipendenti, una sede persino in Bulgaria). Dopo una lunga ricerca filologica e storica, il "vino da tavola Roccese" ha preso forma nel 2003. Nel frattempo Masala aveva comprato un'intera collina (Collapiana) di Airole, sei ettari in tutto e aveva costruito - o ricostruito - 60 mila metri quadrati di muretti a secco. Una piccola muraglia cinese in salsa ligure, non dimenticando forse che il papà Luigi aveva mosso i primi passi nell'edilizia proprio rifacendo muretti a secco.

In questi ultimi anni è nata l'azienda agrituristica "A trincea", che prende il nome dal vocabolario bellico: proprio lassù, su quel cocuzzolo di val Roia, erano nate una serie di fortificazioni, tra il 1915 e il 1940, che avrebbero dovuto farci vincere la guerra con i francesi. Poi si sa com'è andata a finire, ma da allora gli abitanti di Airole quel posto se lo ricordano per le trincee... Oggi l'azienda agrituristica è condotta dalla moglie di Masala, Emilia, e dalla figlia Laura. Ma anche il figlio Gianluigi, che segue il padre nell'attività edilizia a Camporosso, può sempre dire la sua: è infatti sommelier. Tra i prodotti in catalogo, oltre all'olio da ricordare almeno il rossese di Piematun (località Latte, 6 mila bottiglie l'anno), altra riscoperta dei Masala: si tratta infatti di una vigna storica recuperata al cento per cento, una delle poche rimaste a guardare il mare (i fiori prima e l'edilizia poi hanno infatti "sconfitto" la viticoltura costiera ancora fiorente nel tardo Ottocento).

L'azienda di Airole è diventata anche un luogo-cult del turismo in Riviera. Tra le persone che hanno dimostrato di apprezzarla, due soli nomi: il tecnico-mundial Marcello Lippi e il mitico atleta del wrestling John Cena.

Attualmente la produzione di "Roccese" raggiunge le 25 mila bottiglie annue, ma l'azienda (una decina di dipendenti) è calibrata per raddoppiare questo numero nel giro di qualche vendemmia. Tra i progetti di Masala, trasferire la cantina da Airole-paese alla vigna: scavandola nelle viscere della montagna alla ricerca della temperatura ideale (e naturale) per il vino, vale a dire 10-12 gradi.

«Con il Roccese - commenta Dino Masala - ho coronato uno dei miei



Nelle foto in alto le vigne della tenuta "A trincea" sulle alture di Airole. Al centro Dino Masala, e in basso, l'imprenditore con Marcello Lippi

sogni, che è quello di salvare i prodotti della terra ancorando la mia famiglia a questo pezzo di Liguria. Nella "trincea" abbiamo creato una serie di musei viventi della nostra tradizione agricola. Ho fatto una scommessa: lavorare seriamente per sfornare cose di qualità come le facevano i nostri genitori. Per questa ragione, tra l'altro, invito sempre i clienti ad Airole, proprio perché è importante rendersi conto di persona. Ad esempio: non irrighiamo le vite, zappiamo senza l'aiuto di mezzi meccanici. Certo non trascuriamo la modernità e abbiamo anche noi un bravo enologo piemontese di nome Tomalino; ma alla fin fine in cantina tutto si riduce ad un controllo della temperatura e a un anno e mezzo di "letargo" del prodotto».

La formula del "Roccese" per quanto riguarda le uve è - come si diceva - un segreto aziendale. Masala spiega che il rossese c'è, ma è in compagnia di altre uve tipiche del Ponente. Il risultato è originale, assicurano gli esperti. «Il Roccese - ha scritto Antonello Maietta - impegna la vista con una bella livrea dal colore rubino e ci fa ritrovare all'olfatto gli stessi nitidi sentori di erbe aromatiche e di piante officinali che si colgono nel vigneto».

Tra i cantori dell'azienda della val Roia, bisogna includere Paolo Massobrio, enogastronomo piemontese di successo: «Davvero sorprendente è il Rosso Roccese, ottenuto da uve rossese e altre autoctone vinificate separatamente. Una scommessa interessante, per un vino di corpo, molto profumato, ampio, con un finale al tamarindo. Con le stesse uve autoctone vinificate in bianco e una percentuale di massarda (uva indigena), nasce poi il Roccese Bianco. Da provare».

Non a caso, nel 2004 Massobrio ha inserito l'etichetta di Airole tra i suoi "top hundred", vale a dire tra i cento migliori vini d'Italia. Il "Roccese" è stato premiato anche all'Expo dei sapori di Milano, manifestazione che vuole agevolare l'incontro tra la grande distribuzione e i prodotti di qualità. A questo proposito, Dino Masala - sardo per parte di padre, ligure per parte di madre - spiega che il suo vino vorrebbe venderlo soprattutto in azienda: «Certo lo si trova nei grandi ristoranti della Riviera, ma mi piacerebbe che diventasse un veicolo promozionale anche per Airole, che è il mio paese».

FULVIO LANTERI

IL SOMMELIER

## ROCCESE ROSSO '06 SIGNORI, CHAPEAU!

MARESA BISOZZI

DELL'AZIENDA di Airole A Trincea abbiamo degustato il Roccese Bianco 2006 e il Roccese Rosso 2006. In ultimo, abbiamo "curiosato" anche nella futura produzione con una prova di botte del Roccese Rosso che verrà, ovvero l'annata 2007.

**Roccese Bianco 2006.** Vitigni autoctoni, tra i quali spicca il vermentino, si presenta con un colore giallo paglierino, carico e brillante, richiama al naso sentori floreali, leggermente fruttati e balsamici: si parte da biancospino e ginestrone, si passa per i frutti esotici quali il litchi (ciliegia della Cina), per arrivare al pino marittimo. Al palato è secco, asciutto, di giusta acidità, sapido, e fa prevalere il sentore di erbe aromatiche quali salvia, erba medica e genziana. Vino che regge bene l'invecchiamento. In tavola l'accostamento ideale è col pesce crudo, sushi e conchigliame vario come ostriche, vongole, ricci di mare e, se non fossero proibiti, anche con i datteri di mare.



Infine, per il suo aspetto più balsamico, ottimo l'abbinamento con il "turtun" di Castelvittorio. Dodici gradi e mezzo, lo si trova in enoteca a un prezzo medio di 13,50 euro.

**Roccese Rosso 2006.** Di colore

rosso rubino, porta subito al naso note di balsamico, di speziato, di erbe aromatiche, seguite da un fruttato nascosto un po' dagli altri sentori, ma non meno importante. Si parte dal timo, si passa per l'origano, note di pepe, di fieno, per arrivare alla mela cotogna e al fico. Al palato è rigorosamente secco, asciutto, sapido, minerale. Vino di carattere e grande struttura nervosa. Ricorda subito i vini dei "cugini" del sud della Francia, sia per il corpo che per la piacevole sorbevolezza. Riguardo agli abbinamenti consigliati, proponiamo capretto arrosto, tordi alle olive, ma anche formaggi di pecora stagionati. Tredici i gradi alcolici, lo si trova in enoteca a un prezzo di circa 21 euro: non sono

pochi, d'accordo, ma li vale tutti, anche in considerazione del fatto che siamo di fronte a un vino con un notevole potenziale di invecchiamento. Sarebbe interessante assaggiarlo tra dieci anni per capirne l'evoluzione.

In anteprima abbiamo provato direttamente in cantina l'annata 2007, sempre di Roccese Rosso. Rispetto al 2006, parte da una trama più scura alla vista, data la sua giovane età. La prima impressione è che sarà un gran bel vino, simile al suo predecessore, ma con caratteristiche più fruttate, che non diminuiscono il suo fascino. Al palato mostra già un corpo superiore. Attendiamo con grandi aspettative la sua uscita sul mercato, prevista tra giugno e luglio. Giovane cantina, A Trincea, dove si stanno facendo grossi sforzi per creare un ambiente adatto ai vitigni, sempre nel pieno rispetto delle loro caratteristiche. Bellissimi i muretti a secco e tutto il contorno floreale e di erbe aromatiche che interagiscono con i vitigni.



Il "Roccese" rosso nel suo ambiente naturale