

# Roero Docg

## VINI E TERRE

DI FRANCESCO D'AGOSTINO

Abbiamo imparato a conoscerlo da pochi anni, ma lui **parla la sua lingua da secoli** senza mettersi in mostra; si esprime in un dialetto che è specchio di un territorio diverso, il **Roero**, figlio di profondi mutamenti orografici risalenti a circa **duecentocinquantamila anni fa** e di una **tradizione contadina** molto radicata. Nel Dna, l'**eleganza**

**S**iamo nella provincia di Cuneo, al suo confine nord orientale, dove tocca sia quella di Asti che quella di Torino, distante poco più di quaranta chilometri. Un fatto quest'ultimo che ha avuto un peso importante nella storia del vino, ma lo vedremo più avanti. A sud il Roero ha un confine naturale nell'alveo del fiume Tanaro, di cui rappresenta la riva sinistra, mentre a destra si trovano le Langhe. E la città di Alba, il cui comune è posto a cavallo del fiume, rappresenta il punto di contatto dei due territori, parlando di vino. Infatti, la denominazione Nebbiolo d'Alba, nata nel 1970, ha sempre incluso la tradizione del Nebbiolo roerino e di quello di Langa, tenendo evidentemente fuori le aree delle denominazioni di Barolo e Barbaresco, nate nel 1966. La Doc Nebbiolo d'Alba in origine incideva principalmente sul territorio a sinistra del Tanaro, riportato nelle cronache vinicole come "colline dei Roeri", al plurale. Il toponimo Roero coincide





## La cattura del Tanaro

In origine il fiume, giunto nei pressi di Cherasco, dopo aver accolto l'affluente Stura continuava a nord sulla direttrice Bra-Carmagnola per buttarsi poi nel Po. L'evento di modifica del percorso portò il fiume a curvare decisamente verso est vicino Cherasco, insieme e a causa dello Stura, per raggiungere il Po nella pianura di Alessandria a Valenza Po, al confine con la Lombardia. Un insieme di corsi di acqua che si trovavano a un'altitudine più bassa, con direzione est ovest, nel tempo raggiunsero l'alveo del paleo Tanaro che tirava dritto verso nord. La differenza di altitudine provocò il lento inesorabile spostamento delle acque verso il basso, in direzione sud est, fino a trovarsi in un nuovo alveo, quello attuale, creando una poderosa ansa nella zona di Cherasco. Il processo di passaggio delle acque dal vecchio al nuovo alveo segnò il territorio del Roero con gole, forre, calanchi, cime e strette valli profonde, un fenomeno erosivo che molto lentamente continua tutt'oggi, dando vita alle cosiddette Rocche, delle spaccature naturali che mostrano guglie di sabbia stratificata, dove è facilissimo scoprire le tracce dell'antico mare, tanto ricco è il terreno di fossili.

In apertura e in questa pagina Rocche nel comune di S. Stefano Roero

FOTO DI ROCCHIE 'N ROLL

con il nome dalla nobile famiglia astigiana che nel Medioevo controllava la zona e questo spiega l'origine del nome e forse anche un antico modo di menzionare i territorio al plurale, perché sotto il controllo delle diverse discendenze dei "Roeri". Per capirne invece l'utilizzo recente al plurale si deve visitare la zona e scoprire un territorio collinare che la natura ha plasmato **erodendolo** in modo deciso, creando gole e calanchi, alternando colline dolci ad alture dall'andamento piuttosto erto, rendendolo molto più segnato rispetto all'area delle Langhe, posta a destra del fiume, e sostanzialmente diverso.

## Le origini

Circa tre milioni di anni fa la zona era un mare che ritirandosi ha lasciato strati di sabbie e marne. Poi fenomeni tettonici portarono al sollevamento delle terre aumentandone l'ondulazione. Ma la strana morfologia del Roero ha un'origine più giovane, dicevamo, risalente a "soltanto" duecentocinquanta anni fa. La leggenda narra che fu opera di **Belzebù** in persona la realizzazione dello sconvolgimento di un territorio che si è sempre ammantato di storie di streghe, note qui con il nome di **masche**, spiriti inquieti diffusi nelle campagne. In verità tutto ha origine quando il fiume Tanaro cominciò a cambiare il suo corso, in seguito a lenti processi erosivi. In origine andava verso nord per buttarsi nel Po, ora, **deviando bruscamente** a est, allunga il suo tragitto prima di confluire nel grande fiume. Il nuovo letto del Tanaro si

trovava a un'altitudine più bassa di un centinaio di metri e il lungo processo di modifica del corso (definito geomorfologicamente **cattura** del Tanaro) portò le acque a incidere nel territorio spostandosi su una direttrice nord ovest sud est, creando spaccature ovvero gole e ripide colline, le cosiddette Rocche, rimastando il suolo che ora tra le sabbie vede affiorare anche marne, gessi e argille antiche. Quello che era una sorta di altipiano dall'andamento dolce e sinuoso è profondamente cambiato, trasformandosi in un involuppo di colline morbide che a tratti diventano molto ripide, caratterizzate da esposizioni diverse e da terreni variegati; nasce così un **ecosistema particolare** in grado di conservare, nel fondo delle gole, delle zone umide che tagliano le diverse aree a clima arido, disegnando una zona dai microclimi diversi e molto caratterizzanti, su terreni perlopiù sabbiosi, che scoprono anche marne e argille. Un'area talmente variegata che non poteva non essere denominata al plurale da chi identifica il vino con il suo territorio di origine. Le zone più erte, le Rocche appunto, sono disposte grossomodo lungo una linea che segue l'inclinazione sud ovest nord est e costituiscono un **unicum** in tutta l'area del Piemonte meridionale, tanto da contraddistinguere l'areale del Roero.

## Il vino

La Doc Roero nasce nel 1985 prima probabilmente non se ne sentiva la necessità. Da un lato si aveva a disposizione dal 1970 la denominazione Nebbiolo d'Alba, dall'altro la legge ancora non consentiva di avere sullo stesso territorio due denominazioni sovrapposte con la stessa base ampelografica. L'esigenza di una Doc specifica ha comunque radici antiche. Il vino Nebbiolo è prodotto nella zona del Roero da sempre, sono disponibili tracce storiche già del Medioevo. Ma un passaggio importante nello sviluppo del territorio si ha in epoche più recenti, quando nel diciannovesimo secolo la bevibilità del Nebbiolo della zona del Roero aveva conquistato la capitale del Ducato Sabauda prima e del Regno di Sardegna poi. Questo grazie ai suoli sabbiosi del Roero che rendono il vino più espressivo nel frutto, meno strutturato, di beva più facile e più pronta, diversamente dal Nebbiolo delle Langhe che è sempre stato più potente e anche ruvido in giovane età. Questa era una delle facce Roero, quella che il mercato aveva premiato di più in quel periodo. Lo sconvolgimento della fillossera a cavallo tra diciannovesimo e ventesimo secolo aveva fatto cambiare approccio agli agricoltori che iniziarono a diversificare, specialmente nel campo delle pesche, degli asparagi, delle fragole e delle castagne diventati a loro volta delle eccellenze di territorio ancora vivide. Non è casuale, il terreno sabbioso rende i frutti e gli ortaggi più profumati. Nelle Langhe questa "distrazione" dalla viticoltura non si manifestò, sicuramente perché la vocazione territoriale aveva già incontrato la vocazione degli uomini e la vera anima del vino era individuata. Nel Roero ancora no. Prima di entrare nel dettaglio delle diverse declinazioni del vino prodotte occorre menzionare un aspetto di mercato molto importante che ha radici nell'Ottocento e che ha fatto da **freno**

FOTO DI CONSORZIO DI TUTELA DEL ROERO



Francesco Monchiero

**allo sviluppo** del Nebbiolo roerino in termini di vino imbottigliato e quindi di notorietà lontano dal territorio: "Non siamo esplosi prima sul mercato italiano - spiega **Francesco Monchiero**, presidente del Consorzio di tutela del Roero - perché eravamo una zona più ricca dell'Albese. Nel Roero c'è sempre stata produzione di vino di grande qualità e la richiesta da Torino era enorme, ma non soltanto perché eravamo più vicini, ma perché il vino di qui era più apprezzato e praticamente andava tutto nella capitale. Per questo la pratica dell'imbottigliamento si è sviluppata dopo, negli ultimi decenni. In sostanza il vino restava non lontano dalla zona di origine e non c'era necessità di etichettare".

Tornando alla espressione del Nebbiolo del Roero, il vino che si arrivò a codifi-

Vigneti nella Mga Renesio Incisa nel comune di Canale



FOTO DI AZIENDA MONCHIERO CARBONE



## Rocche 'n Roll

È un gruppo di venti ragazzi provenienti da tutti i comuni del Roero, che usano la propria voce per chiedere la salvaguardia delle Rocche del Roero, terre di antica bellezza. Sono attivi su diversi fronti: eventi culturali, passeggiate naturalistiche, formazione nelle scuole e sensibilizzazione. Credono che attraverso l'informazione e la cultura, si possano fare grandi passi avanti per i loro territori e per l'ambiente.



Rocche nel comune di S. Stefano Roero

care nel secondo dopoguerra era sia secco, sia dolce: il primo da abbinare a carni bianche e, se invecchiato, a preparazioni più saporite e comunque un vino dal taglio elegante e di beva piuttosto che potente; il secondo veniva declinato prima frizzante (conservando i lieviti sul fondo della bottiglia) poi spumante con il metodo Martinotti, sempre da abbinare ai dolci, molto apprezzato, come riportano le cronache degli anni Settanta, dall'universo femminile. La consapevolezza che il Roero potesse ambire a un linguaggio più profondo e articolato non era ancora diffusa, ma era già nella testa di alcuni. Era necessario però un passaggio normativo, creare una Doc con il nome del territorio. La normativa imponeva una base ampelografica diversa dalla Doc Nebbiolo d'Alba e si trovò la soluzione aggiungendo 3-5% di uve bianche arneis. Passaggio obbligato questo, ma che contribuì a sottolineare la visione di un vino Nebbiolo immediato che infatti non prevedeva invecchiamento. Tutti gli anni Novanta sono stati lo spartiacque tra il Roero im-

mediato e il vino attuale che alla finezza eredità dei suoli, aggiunge profondità e complessità, con belle doti evolutive, mantenendo la sua indole dinamica e invitante anche nelle versioni più strutturate. La nuova normativa del 1992 consentiva di avere la sovrapposizione di Doc con stessa base ampelografica, ma la ratifica del cambio di passo, avvenuto nell'ultima decade del millennio, si ha a dicembre 2004 con il riconoscimento della Docg che finalmente sposta l'invecchiamento minimo da otto mesi (prima si vendeva dal giugno successivo alla vendemmia) a venti mesi, aggiungendo la menzione Riserva per un vino con invecchiamento minimo di trentadue mesi. Il cerchio si chiude definitivamente ad aprile 2006 quando il Roero non può essere più prodotto con uve bianche arneis, dedicate esclusivamente al bianco Roero Arneis: ora il Roero può essere prodotto da nebbiolo in purezza o con l'aggiunta massima del 5% di altre uve rosse autorizzate in regione. Da sottolineare che dal 1989 la Doc Roero prevede anche il bianco,

# Europa, dove la qualità è di casa

Sapori autentici e garantiti dall'origine:

Vini Alto Adige DOC, Mela Alto Adige IGP,  
Speck Alto Adige IGP, Formaggio Stelvio DOP.



[www.europaqualita.eu](http://www.europaqualita.eu)

Stiltnol Wein  
Vini Alto Adige



CAMPAGNA FINANZIATA  
CON L'AUTO  
DELL'UNIONE EUROPEA.

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE  
CAMPAGNE CHE PROMOONO  
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ.

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE





# Hotels collection



- ★★★★★ **Marenea Suite Hotel** Marina di Marittima, Diso (LE)
- ★★★★S **Grand Hotel Riviera** Santa Maria al Bagno, Nardò (LE)
- ★★★★ **Corte di Nettuno** Otranto (LE)
- ★★★★ **Basiliani** Otranto (LE)



+39 0832 351321 | [www.cdshotels.it](http://www.cdshotels.it) | [info@cdshotels.it](mailto:info@cdshotels.it)

altra sua particolarità, quella di avere nello stesso disciplinare entrambe le tipologie.

Dalla consacrazione con la garantita a oggi, il Roero non ha mai smesso di crescere, lentamente come è giusto per un nobile vino, rivelando finalmente tutto il suo potenziale fino a ridare vita, ma in modo diverso, all'antica accezione del territorio: "i Roerri" hanno trovato il loro vero significato nella codifica delle Mga, le menzioni geografiche aggiuntive, una lista di diverse località, ciascuna con le proprie peculiarità pedoclimatiche a dare voce a tutte le espressioni del Roero. La sabbia è una caratteristica che accomuna un po' tutte le zone, ma l'eventuale presenza di argilla, la diversa quantità di marne gessose e la peculiarità del microclima sono i fattori che diversificano i linguaggi: in comune c'è la fragranza del frutto e a finezza d'insieme, l'equilibrio dell'assaggio, non condizionato da tannini imponenti, e una struttura che è meno densa nei suoli principalmente sabbiosi e più potente in caso di presenza di argille. Ultima barriera a essere abbattuta quella della longevità limitata. Ma sul tema interviene subito Monchiero, affermando che "essendo il tannino la spina dorsale del vino si potrebbe obiettare che il nostro non abbia longevità. Siamo un territorio giovane, che etichetta con il suo nome solo dal 1985. Io ho potuto assaggiare poco tempo fa vini degli anni Novanta ancora molto buoni". Noi possiamo aggiungere che il racconto degli assaggi fugherà quest'ultimo dubbio per consegnare il Roero, denominazione di elezione del Nebbiolo.

## La denominazione

"La Docg incide su diciannove comuni dell'area del Roero, diversi coperti parzialmente, quasi tutti arroccati sulle colline, solo alcuni più grandi si sono allargati sulle vallate, come Canale",

spiega Monchiero. La Docg va evidentemente a definire l'area più vocata alla viticoltura, una zona pressoché triangolare che ha come confine a nord ovest la linea delle Rocche, ovvero dove il territorio comincia a segnarsi, e a sud est c'è il Tanaro, fermandosi a debita distanza dall'alveo di piena del fiume perché c'è una larga fascia pianeggiante sulla riva sinistra, ma lasciando fuori anche tutto l'areale gessoso della costa sotto Guarene. In termini percentuali, il grosso dei terreni poggia sulle sabbie astiane, eredità dell'antico mare, con inclusioni di marne gessose e fossili e argille azzurre antiche. Insomma, un puzzle di subaree che parla tutti i dialetti della lingua roerina. E la normativa italiana sul vino consente da trenta anni di codificare tutte quelle aree che l'uomo ha imparato a distinguere durante i secoli in base agli esiti vinicoli, figli di caratteristiche pedoclimatiche caratterizzanti. Mga è l'acronimo che le identifica, ovvero **Menzioni geografiche aggiuntive** che seguono il nome della denominazione, circoscrivendo ulte-

Vigneti nella Mga Bricco Genestreto nel comune di Priocca



FOTO DI CONSORZIO DI TUTELA DEL ROERO



riormente il territorio (da qualche anno il legislatore le chiama Uga, Unità geografiche aggiuntive). Prendono il nome da toponimi di zona, quegli stessi nomi che i vignaioli usano da sempre per distinguere le provenienze dei vini, sono quindi appellativi storici. Nell'identificarle il Consorzio di tutela del Roero ha definito delle regole: "La dimensione minima - spiega Monchiero - deve essere di tre ettari vitati in caso di più proprietà presenti, cinque nel caso di una; ogni menzione deve avere una superficie vitata superiore al cinquanta per cento dell'area della menzione". Risultato? Solo il venticinque per cento del territorio della Docg è coperto da Mga e solo il cinquanta per cento della superficie vitata della denominazione è dentro una Mga. Questo lavoro è terminato nel 2017 (terza denominazione a farlo in Italia dopo Barbaresco e Barolo) e sono state definite **centotrentacinque Mga** che troviamo sulle etichette: il consumatore così, attraverso la lettura dell'etichetta, identifica il fazzoletto di terra che genera quel vino. Evviva la distintività di origine!

Qualcuno può affermare che la lettura delle etichette diventi difficile, ma con l'aiuto di uno *smartphone* la decodifica è immediata e il nostro palato può associare aromi e sapori a un luogo circoscritto. Ciò che è più complicato per un consumatore è scoprire che nella stessa area ci siano tre denominazioni piuttosto rinomate con lo stesso vitigno, Roero, Nebbiolo d'Alba e Langhe Nebbiolo. Ma questa è un'altra storia e il presidente la chiarisce: "La base della piramide qualitativa è larga ed è la Doc Langhe che va quasi dal confine con la Liguria fino alla zona nord del Roero; poi si passa a una area più vocata, restringendo la zona al Nebbiolo d'Alba Doc, dove l'uva nebbiolo può essere proposta solo in purezza e con affinamento minimo di dodici mesi; in cima alla piramide ci sono le Docg Barbaresco, Barolo e Roero. Nella dialettica di mercato tra le denominazioni si vede che la Doc Nebbiolo d'Alba oggi sta perdendo produzione in favore della Doc Langhe, molto più flessibile nel consentire l'aggiunta di altre uve come per esempio dolcetto o bar-

Rocche nel comune di S. Stefano Roero



FOTO DI ROCHE 'N ROLL

MIRA

BORGO DI LUCE  
I MONASTERI  
GOLF RESORT & SPA

LA SICILIA A  
CINQUE STELLE

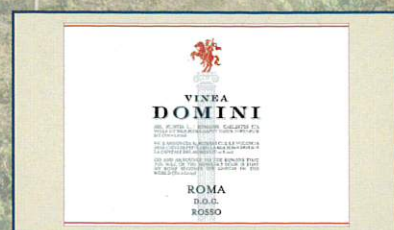
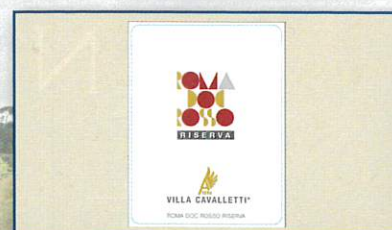
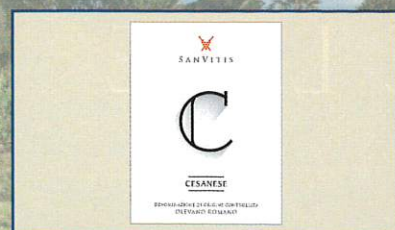
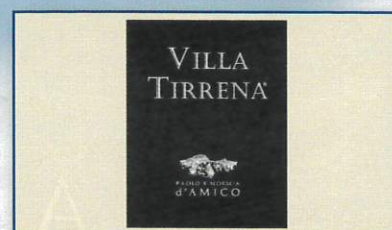
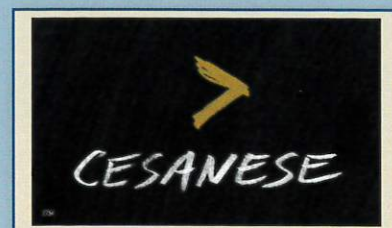
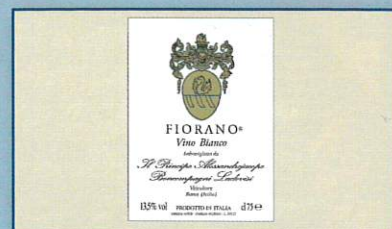
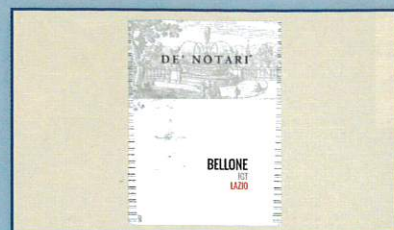
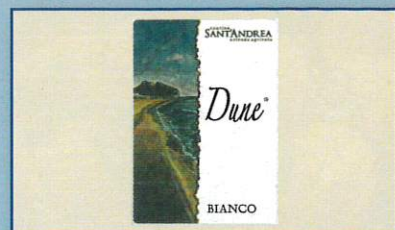
PRENOTA PRIMA CON  
UNO SCONTO FINO AL 30%

INFO E PRENOTAZIONI  
T 0039 0931 1849044  
imonasterigolfresort.com

MIRA f @ in



# #LazioPreziosoDigital2021



bera, aspetto importante in annate difficili in cui il nebbiolo matura meno bene, e nel non prevedere un invecchiamento minimo". Anche la Docg Roero non smette di crescere nel territorio - più avanti vediamo i numeri -, con un *trend* costante che dà vigore a una denominazione e al suo linguaggio distintivo.

Altra specificità della Docg è di prevedere sia il vino rosso che il bianco, rispettivamente da uve nebbiolo e arneis: "Il Roero può essere commercializzato dal primo luglio, due anni dopo la vendemmia - riprende Francesco Monchiero -, prevedendo per la maturazione almeno sei mesi di legno; il Roero Riserva esce a partire dal primo luglio del terzo anno, sempre con almeno sei mesi di legno. La **lunghezza dell'affinamento in legno** è strettamente legata alla natura dei terreni, quelli dotati di argille necessitano di una maturazione più lunga per portare i tannini in equilibrio. Dall'altro lato, invece, la grande presenza di sabbie ha un vantaggio, amplifica i profumi primari del-

l'uva, specialmente nel frutto. In questo caso il tannino è rapidamente levigato ed elegante per un insieme non tagliente, morbido. Insomma il disciplinare non obbliga a una lunga maturazione in legno perché è un aspetto profondamente legato ai suoli ed è **L'uomo a dover decidere**". Ultima notazione, per il bianco si può usare il nome del vitigno accanto alla denominazione e del bianco è prevista la versione spumante. Passiamo ai **numeri** forniti dal Consorzio di tutela del Roero, relativi alla campagna 2020. Sono oltre settecento-settanta gli ettari a nebbiolo in Roero, **duecentosettantatré** iscritti alla **Docg**, con una crescita del **trenta per cento in cinque anni**. L'arneis invece vanta novecentosette ettari iscritti alla Docg, con una crescita del dieci per cento nello stesso periodo. Circa **un milione** di bottiglie il Roero e quasi sette milioni il Roero Arneis, con un *export* che supera il sessanta per cento. Oggi il Consorzio vanta duecentotrentasei soci con ben centocinquantacinque produttori di vino, in maggioranza

Vigneti nella Mga Tanone nel comune di Vezza d'Alba



FOTO DI AZIENDA MONCHIERO CARBONE



aziende di tradizione familiare, questa la **vera essenza di un territorio** dal profondo spirito contadino che ha superato gli ostacoli del 2020 senza patire troppo: "Non è stato drammatico da un punto di vista commerciale - spiega il presidente - perché il mercato lo scorso anno era partito bene verso gli Stati Uniti. Vivevamo il rischio dei dazi e per questo molto *export* è stato anticipato. In estate la risposta è stata ottima perché i consumi sono cresciuti. Il secondo *lockdown* è quello che ha portato decrescita. Abbiamo registrato una riduzione di fatturato limitata al 6,5% e siamo contenti. Ora nel 2021 c'è molta incertezza, il settore horeca chiuso ci preoccupa molto".

Giova ricordare che il Roero nel 2014 è stato riconosciuto patrimonio dell'umanità dall'Unesco, insieme a Langhe e Monferrato, perché paesaggio culturale di eccezionale bellezza, caratterizzato da una tradizione storica legata alla coltura della vite. I suoi inviluppi collinari sono, infatti, un affascinante insieme di filari e boschi, con paesi arroccati sulle colline e incantevoli castelli da scoprire che però ha la sua vera e distintiva icona nelle Rocche, luoghi unici da visitare.

### La degustazione

Segue il racconto di dodici etichette di altrettante aziende: sono vini di diverse annate e sono stati proposti dal Consorzio per dare uno spaccato della denominazione anche in termini di capacità evolutive. Cominciamo con una breve notazione del presidente Monchiero. "Il nebbiolo che nasce sui terreni del Roero, ricchi di sabbie, ha caratteristiche di generosità aromatica in un'uva che in genere è piuttosto avara di aromi primari: il frutto è molto espresso in note di bacche di sottobosco e amarene. In bocca lo stile del vino è suadente, ovvero ha un tannino dolce ed elegante, nel senso che i tannini sono piacevoli e poco ag-

gressivi, più levigati che in altre zone". Quelle poche vigne in cui le argille sono ben presenti, aggiungiamo, producono uve più cariche di tannini e l'assaggio lo palesa. Ma l'aspetto più coinvolgente al consumo è che la descrizione del presidente si declina in mille sfaccettature, dando vita ai Roeri, tutte quelle espressioni della denominazione che da duecentocinquanta anni tentavano di manifestarsi e forse erano imprigionate nelle masche, quegli spiriti inquieti, figli di ogni angolo del Roero, che finalmente si liberano negli ampi calici di degustazione.

### Bajaj - Monteu Roero

#### Roero Docg 2017

14,5% vol

Adriano Moretti, proprietario con il padre e lo zio, racconta: "Abbiamo ventidue ettari, di cui quattro a vigneti e poi frutta, verdura e boschi. La nostra è una filosofia poco interventista sia in vigna che in cantina: i vini non sono filtrati e le concimazioni solo organiche. Questo vino è figlio del vigneto di trenta anni a Bric Nota, Mga del comune di Monteu su terreni sabbiosi. Fermentazione spontanea su *pie de cuve*, maturazione di otto mesi in barrique di rovere francese di media tostatura di terzo e quarto passaggio, affinamento di un anno in vetro".

Nel calice è rubino con riflessi granati di bella luce, accoglie dolce di rosa e viola che dialogano con toni di noce moscata, mandorle e nocchie secche e vagamente tostate, mentre il frutto di marasca con nuance di arancia rossa si rivela insieme a sentori di liquirizia. Bel bilanciamento in bocca, dove c'è morbidezza calorica



e vitalità, con una buona tessitura e un tannino che diventa più deciso nel finale. Meno leggiadro, dona frutto e spezie subito, poi cenni tostati e lunghe note di liquirizia.

### Benotti Rosavica - Priocca

#### Roero Docg 2015

14% vol

Ermanno Cordero presenta l'azienda a conduzione familiare. "La nostra è una piccola realtà di quattro ettari, un ettaro e mezzo a vigneto. La vigna è gestita da mio padre, io mi occupo della cantina e della commercializzazione delle diecimila bottiglie che facciamo. Siamo nella zona est del Roero e pratichiamo un'agricoltura tradizionale senza diserbo. Il vino viene da un vigneto di soli millecinquecento metri quadrati, su terreni sabbiosi, con buona presenza di limo e argilla, gestito completamente a mano. La vinificazione è tradizionale a cappello sommerso, tramite steccatura delle botti, la maturazione in barrique di secondo passaggio per un anno, a cui seguono dodici mesi di affinamento in bottiglia".

Di colore rubino con riflessi granati, accoglie etereo, porgendo sentori di prugna secca e uva sultanina declinate sotto spirito che lentamente si rivelano nel frutto dolce e disidratato; si aggiungono invitanti aromi di chinotto fresco, in bel contrasto con note di boero, conditi da noce moscata, cannella e cotognata, striate da sentori scuri di liquirizia e grafite. Morbido, di bella vitalità e dal contenuto calorico importante, manifesta una spinta tannica decisa, ancora in via di polimerizzazione. In prima battuta il frutto fresco decisamente ciliegio-



so, con cenni sotto spirito, poi confetture e speziatura con finale di liquirizia e grafite.

### Ca' di Cairè - Montà

#### Roero Riserva Docg 2015

14% vol

Emanuele Rolfo, titolare dell'azienda, ce la presenta: "È una realtà familiare posta all'estremità nord del Roero. La mia è la terza generazione di viticoltori dedicati ai vini di territorio. Le vigne sono su terreni limoso argillosi, dove non pratichiamo diserbo chimico, ma inerbimento tra le fila e diserbo meccanico nel sotto fila. Questo vino è figlio di tre vigne. La fermentazione di trenta giorni prevede nella seconda metà il cappello sommerso. Dopo la malolattica il vino va in botti di rovere da venticinque ettolitri per almeno un anno".

Rubino granato, è intenso di frutto fresco di marasca, visciola, mora, ma anche arancia rossa e melagrana, percorse da toni vegetali di sottobosco. Cresce la dolcezza nel frutto ora confettato, declinato anche in crostata, percorsa da noce moscata, mandorla e nocchia secca, con nuance di boero e after eight, fino a cenni di torta bonet. Vitale e di bel volume, è morbido, dotato di tannini sottili che creano un bel grip in chiusura per un insieme invitante che si concentra sul frutto fresco e sotto spirito, sulle spezie, con una finale in cui diventano protagoniste liquirizia e grafite senza coprire il frutto.

### Tenuta Carretta - Piobesi d'Alba

#### Bric Paradiso 2012

#### Roero Riserva Docg

14% vol

È Giovanni Minetti, amministratore delegato di Tenuta Carretta a presentare l'azienda. "Abbiamo ottanta ettari, metà nel Roero e metà nelle Langhe. È un'azienda antica con radici nel 1300 quando prende il nome. Dopo vari pas-



Grappolo di nebbiolo



FOTO DI AZIENDA MONCHIERO CARBONE



saggi, il primo nel 1467, nel 1985 è acquisita dalla famiglia Miroglio. La filosofia aziendale è improntata sulla sostenibilità, dal 2019 pratichiamo viticoltura integrata. Bric Paradiso è un vigneto diventato Mga nel 2017: reimpiantato nel 1999, quasi tre ettari sono a nebbiolo. Il toponimo Bric Paradiso è usato in etichetta dal 1967. A fine macerazione il vino passa in tonneau non tostati per diciotto mesi e poi in botte da venticinque ettolitri”.

Rubino granato luminoso, accoglie austero ed etereo su toni di grafite, radice di liquirizia e menta, dai tratti fumé, che dialogano con il frutto sotto spirito di prugna, ciliegia, mora, mentre si affacciano note di legno di canfora giustapposte a golose percezioni di torta bonet e di crostata alla confettura di fichi. In progressione si libera il frutto dolce, prima sotto spirito, insieme a sentori di pepe, con una vaga nota di nettare di arancia rossa e granatina. In bocca è compatto, vitale, di bella morbidezza, dotato di tannino importante e integrato per un insieme molto dinamico ed energico che riprende tutto il naso, partendo con forza dal frutto, allungandosi sulle note più scure di grafite e liquirizia.

**Matteo Correggia - Canale**  
**Ròche d'Ampsej 2011**  
**Roero Riserva Docg**

14,5% vol

È Giovanni Correggia figlio del compianto Matteo, paladino del territorio scomparso accidentalmente nel 2001 a meno di quaranta anni, a parlarci dell'azienda. “Il vino rosso rappresenta i due terzi della nostra produzione, la parte restante è bianco. Abbiamo sempre avuto come obiettivo quello di produrre vini eleganti e riconoscibili, rispettando l'ambiente, infatti siamo bio dal 2014 sia in vigna che in cantina. Siamo nella Mga di Pecetto, nella zona delle Rocche, e quello in etichetta è il nome in dialetto. In quest'area c'è un po' di argilla (qui abbiamo 29% di limo e 5% di argilla, il resto sabbie), derivante dal

movimento dell'antico letto del Tanaro. Per questo i vini hanno le spalle un po' più larghe. La fermentazione è per metà in legno e per metà in acciaio, la maturazione di sedici mesi in legni da sei e due ettolitri. In bottiglia resta due anni”.

Granato di bella intensità, accoglie balsamico di menta, legno di eucalipto e canfora che lentamente lasciano sprigionare la dolcezza di granatina, confettura di more, di prugne e di chinotti, espresse anche in crostate, percorse da sentori di grafite, liquirizia, tabacco, da note fumé insieme a cenni tostati di pane, noci e nocciole. Ecco aromi di viola appassita insieme a freschezze di chinotto, visciola, tamarindo e mora sfumate da noce moscata, pepe, vaniglia, tutto avvolto da sentori di cioccolato e di pan pepato... Morbido, bilanciato, di acidità succosa, ha struttura importante e una dote tannica netta e incisiva, ben fronteggiata dalle altre componenti. Riprende la complessità del naso porgendo una base scura di pepe, liquirizia e grafite, su cui si muovono le articolate dolcezze, con spunti freschi di frutto.

**Demarie - Veza d'Alba**  
**Roero Riserva Docg 2017**

14,5% vol

Incontriamo Paolo Demarie, responsabile commerciale dell'azienda. “Nasce ai primi del Novecento a Veza d'Alba con mio nonno e dopo mio padre, oggi siamo mio fratello e io a gestirla. La riserva è figlia della Mga Torrior. Il vigneto era andato in rovina durante la seconda guerra mondiale, fu ripiantato da mio padre all'epoca undicenne, insieme al fratello maggiore Carlo di venti anni più grande, tornato salvo dalla guerra. Siamo certificati bio dal 2020 e il vigneto è su sabbia, molto ripido, esposto a sud

est. La vinificazione è in cemento, con fermentazione di venti giorni e prosecuzione della macerazione con steccatura delle vinacce (cappello sommerso, ndr). Maturazione in barrique per diciotto mesi, 30% nuove il resto secondo e terza passaggio, poi affinamento di sei mesi in vetro”.

Rubino dai vaghi cenni granati, di buona luminosità, accoglie con nette spezzature di noce moscata, pepe bianco e radice di liquirizia che avvolgono il frutto di mora, marasca e prugna, accompagnato da cenni di brutti ma buoni e da toni di cioccolato; ecco la grafite a completare, insieme a sentori di caramelle menta e liquirizia. Bocca morbida, suadente, di bella verve, dotata di tannino sottilissimo per un insieme bilanciato e di bel volume che richiama con grande coerenza il naso, invitando al nuovo assaggio.

**Enrico Serafino - Canale**

**Oesio 2017**

**Roero Docg**

14,5% vol

Lino Lanfrancone, amministratore delegato di Enrico Serafino introduce l'azienda: “Dal 1878 facciamo vino. Abbiamo sessantacinque ettari di vigneto, molti a Canale. Serafino Enrico (il cognome è Enrico, ndr) dal Canavese venne nel Roero perché era forse la zona più importante del Piemonte in quella epoca. La vigna di questo Roero, prodotto da sempre, è nella Mga Roesio, su terreni sabbiosi argillosi. Facciamo con molta attenzione la cernita delle uve su tavoli vibranti in due passaggi, prima i grappoli e poi gli acini dopo diraspatura, raffreddando con neve carbonica.

La fermentazione è tradizionale in tini troncoconici di rovere per oltre trenta giorni a cappello sommerso. Affinamento di diciotto mesi in botti di medie dimensioni, una piccola parte in barrique”. Rubino con vaghi riflessi granati, luminoso, è immediato e nitido nel giustapporre profumi di viola con toni scuri di liquirizia mentre si rivela il frutto di visciola, mora, chinotto, dagli accennati risvolti sotto spirito, e una nota balsamica mentolata via via più avvolgente. Si aggiungono sciroppi e confetture, il pepe bianco, in bella evidenza, una vaga nota fumé insieme a tostature delicate e scure che accennano al caffè. Morbido, fresco e bilanciato, grazie al bel contrasto tra acidità che fa salivare e tannino, riprende subito la tavolozza del frutto; la struttura è adeguata per un insieme che invita la beva e nel finale diventa più robusto e appena austero nel porgere tutte le note scure.

**Generaj - Montà**

**Bric Aût 2013**

**Roero Riserva Docg**

14% vol

“Il vigneto Bric Aût è nella zona più a nord del Roero - racconta Giuseppe Viglione. Il nome dell'azienda deriva dal soprannome della nostra famiglia, un antenato del diciottesimo secolo che non era generale, ma conciliatore in comune, un giudice di pace di questa zona. Abbiamo dodici ettari di vigneto che gestiamo con lotta integrata in una zona piuttosto selvaggia, dotata di Rocche profonde. Sono terreni sabbiosi con incursioni di argille che danno ai vini più spalla. Per questo facciamo dieci giorni di macerazione con rimontaggi e délestage, poi stecchiamo le vinacce per quindici venti giorni. Per la riserva la maturazione in barrique e tonneau dura ventisette mesi”. Rubino dai riflessi granati piuttosto intenso, è fine nel porgere il frutto di amarena, mora, prugna, bacca di mirto fuso con sentori di grafite, inchiostro







e liquirizia, tutti sfumati da note di macchia che ricordano foglie di ginepro e mirto e da sentori balsamici di menta. Una carezza gentile di fiori richiama viola e peonia mentre cresce la dolcezza passando per la nocciola secca e arrivando a nuance di gianduia. Ecco pepe, noce moscata e fondente, insieme a vitali note di arancia rossa. Bocca elegante, bilanciata, fresca, morbida, dal tannino molto fine, per un ritmo progressivo che sollecita il quadro duale del naso, sintesi di chiari e scuri, che spingono forte al nuovo assaggio.

**Angelo Negro** - Monteu Roero  
**Sudisfà 2010**

**Roero Riserva Docg**  
14,5% vol

Incontriamo Angelo Negro, nipote del fondatore e rappresentante della famiglia che conduce l'azienda. "La nostra è una famiglia storica del territorio, almeno dal 1670 quando un nostro antenato Audino cominciò a vinificare, e lo stemma risale a quel periodo. Abbiamo cento ettari, sessanta nel Roero, nei comuni di Monteu Roero, Santo Stefano Roero, Canale e Vezza d'Alba. In vigna pratichiamo la lotta integrata e siamo certificati. Il Riserva Sudisfà rappresenta la tradizione ovvero vinificazione delle migliori uve dei migliori cru. Oggi produciamo anche dei vini cru, ma una volta non si faceva. Il vino nasce nel 1996 e la provenienza delle uve cambia. L'annata 2010 è eccellente e viene da vigne di Santo Stefano e Monteu Roero. La vinificazione è tradizionale, tutta in legno, prima il tino per quasi quaranta giorni, poi botti grandi per la malolattica, sei mesi in barrique e quindi due anni di botte grande".

Granato scuro, si rivela intensamente mentolato, con toni di pepe nero e bianco, sentori di grafite e di legno di canfora. Qualche momento e rivela prima cioccolato fondente e poi libera il

frutto succoso di melagrana, chinotto, visciola, mora, avvolti da sentori di menta ed espressi anche sotto spirito. Ecco che scopriamo sentori golosi di torta bonet, insieme a vaniglia, noce moscata, ginepro, noce, carruba in una dialettica profonda e invitante, percorsa da note iodate e fumé. Fresco, vitale e succoso, è sapido, di buona morbidezza calorica e struttura, tannino deciso, per un insieme dinamico e ancora giovane che riprende la via diretta in una veste fusa, allungata sulle note scure minerali, speziate e fumé, insieme a una progressiva e netta scia balsamica e di frutti sotto spirito.

**Pace** - Canale  
**Roero Riserva Docg 2015**

14% vol  
Incontriamo Nino Negro. "La cascina Pace fu acquistata da mio nonno negli anni Trenta, poi se ne occupò mio padre, ora ci siamo mio fratello e io dal 1996. Abbiamo sei ettari in tre corpi che sono tre Mga. Non usiamo diserbanti da diversi anni, ma molto lavoro meccanico e limitiamo gli agrofarmaci. Il vino è figlio di un'annata che ha visto abbondanti nevicate, un'ottima riserva idrica insieme alle piogge di fine primavera. Poi stagione secca e vendemmia anticipata con buona maturazione fenolica per vini bilanciati e longevi. Dalla fermentazione malolattica il vino va in botte di legno, dove matura per diciotto mesi. Segue un anno di affinamento in bottiglia".

Rubino dai riflessi granati, accoglie etereo nei toni di prugna e amarena sotto spirito accompagnati da sentori di humus, cui si aggiungono note di confettura di more insieme a note balsamiche di menta e



liquirizia. Ecco il frutto di visciola e bacca di mirto, sfumato da profumi floreali di peonia, gladiolo e viola mentre si avvertono noce moscata e radice di liquirizia con tocchi di grafite. Ingresso in bocca morbido e invitante, reso dinamico dall'acidità vitale, con una dote tannica già ben digerita e una struttura media, per un insieme bilanciato che porge il frutto fresco con maggiore decisione insieme ai fiori, dal finale speziato che si allunga su liquirizia e grafite.

**Maurizio Ponchione** - Govone  
**Monfrini 2015**  
**Roero Docg**

14% vol  
È Maurizio Ponchione a presentare la sua azienda: "Nasciamo nel 1936 e siamo oggi alla quarta generazione. Mio nonno partì con un ettaro e oggi ne abbiamo dodici che gestisco con mia moglie e mia figlia. I vigneti sono al confine della denominazione. Facciamo lotta integrata e usiamo concimi naturali, ci impegniamo molto in vigna con la consapevolezza che rappresentano il 90% del lavoro per produrre un buon vino: fondamentale infatti la fase di diradamento. Il vino è figlio di terreni sabbiosi e matura per dieci mesi in botte grande e cinque mesi in barrique, per il 30% in primo passaggio, il resto di secondo".

Rubino con nuance granate di bella intensità e luce, accoglie dolce e avvenente di gianduia e vaniglia che lasciano spazio a floreali di peonia, rosa e viola, in dialogo con marasca, arancia rossa, prugna e mora, solcati da nuance balsamiche di corteccia di



eucalipto. L'insieme è percorso da note invitanti e vivaci di torta savarin con bagna, accompagnate da cannella, ginepro e pepe. Bocca giovanile, meno golosa, dall'impronta acida succosa che dialoga con la tannicità netta, ma non invadente, per una tessitura media e un insieme che parte subito sul frutto fresco, dai delicati risvolti sotto spirito, per poi esprimere la speziatura di noce moscata e pepe bianco che in progressione diventa liquirizia insieme a minerali di grafite.

**Marco Porello** - Canale  
**San Michele 2016**  
**Roero Riserva Docg**

14,5% vol  
Marco Porello presenta la sua azienda a conduzione familiare. "Siamo alla terza generazione, da mio nonno nel 1954. Abbiamo diciotto ettari di vigneto che curiamo noi: a Canale nella Mga San Michele, su terreni di sabbia e argilla bianca, vicino la cantina, a Vezza d'Alba su terreni sabbiosi. Il Roero Riserva è alla seconda annata prodotta da un vigneto che per un periodo non abbiamo avuto e che nel 2015 abbiamo recuperato. Fermentazione a cappello sommerso con lieviti indigeni, maturazione di due anni in botte grande e un anno in bottiglia".

Rubino granato di buona luce, è dotato di una gentile nota eterea che è vettore di aromi di bacche fresche di mirto e ginepro, insieme a mora, mirtillo nero e visciola, percorsi da sentori minerali di grafite, da note di liquirizia e menta. Ecco la frutta secca con noce moscata, pepe e vaniglia, con nuance tostate e di grafite. Voluminoso, fresco e morbido, ha buona struttura e un tannino che in progressione manifesta una certa irruenza giovanile, ben contrastata dalla morbidezza suadente. Appena in bocca tornano le bacche e il frutto mentre crescono tutte le componenti scure, dalla grafite, alla liquirizia al pepe nero.

