

TERRITORIO&PRODOTTI

Roero: zero diserbi

Nel Roero, in provincia di Cuneo, il tema della sostenibilità ambientale entra nel vivo

TESTI E FOTO DI MASSIMILIANO RELLA

A marzo 2020 il progetto che vuole abolire i diserbanti chimici tra le vigne avrebbe dovuto essere discusso dall'assemblea dei 300 soci (110 le cantine imbottigliatrici), ma il Coronavirus ci ha messo lo zampino, ritardando il flusso dei lavori. Poi a fine luglio, il 95% della base sociale ha votato per l'abbandono dei diserbi chi-

mici tra i vigneti, che quindi verrebbero sostituiti dai diserbi meccanici. «Adesso la strada percorribile è quella di modificare i regolamenti di polizia rurale con il coinvolgimento dei Comuni - ci spiega Francesco Monchiero, il presidente del Consorzio di tutela del Roero -. Siamo arrivati a questa conclusione dopo aver scartato l'ipotesi di una modifica al disciplinare produttivo della Docg, modifica che non si può fare perché è consentita solo l'introduzione di pratiche migliorative certificate da studi scientifici e al momento non ci sono ricerche che dimostrino la relazione positiva tra l'azzeramento dei diserbi chimici e la migliore qualità dell'uva». Nella migliore delle ipotesi le vigne saranno "libere" dai diserbanti chimici a partire dalla vendemmia 2022. L'esperienza del Roero sarebbe la prima del genere in Piemonte, ma la terza in Italia dopo Conegliano Veneto, che ha fatto da apripista, e il Sannio Beneventano che attraverso il programma della "Città del Vino Europea 2019" ha replicato il progetto adattandolo ai regolamenti comunali del proprio territorio. L'importante novità per il territorio vitivinicolo del Roero seguirebbe di pochi anni la significativa modifica al disciplinare della Docg, avvenuta nel 2017, che tra i principali cambiamenti ha introdotto: la Riserva per il bianco Arneis, l'uso delle menzioni geografiche aggiuntive, i cosiddetti "cru", e la possibilità di indicare il solo nome Roero anche per l'Arneis. Fino ad allora, infatti, col Roero

Docg s'intendeva solo il rosso da uve nebbiolo (minimo 95%) e con Roero Arneis Docg il bianco dall'autoctono arneis (minimo 95%). Alcuni cambiamenti sono stati dettati proprio dal "fenomeno Arneis", un vino bianco che ha dimostrato di acquistare importanza e pregio con i lunghi affinamenti. E che, come dimostrano i dati economici, è in costante crescita per superfici vitate e bottiglie.

«È il nostro cavallo di battaglia - riassume il produttore Giovanni Negro della cantina Angelo Negro - che deriva da un'antica uva riscoperta a fine anni '60 quando si trasformava solo per farne un vino dolce. Poi alcuni di noi produttori hanno cominciato a sperimentare un vino secco. A fine anni '80 furono impiantate tante vigne di arneis, ma i tempi erano immaturi per farne un vino di lungo affinamento. Oggi ci sono le condizioni culturali e tecniche, noi ad esempio usciamo con un Arneis di sette anni».

Anche il progetto consortile delle menzioni geografiche aggiuntive ha risvolti interessanti per la qualità e la valorizzazione dell'ambiente.

La ricerca per individuare queste porzioni di territorio che raggruppano vigne con caratteristiche simili, riconoscibili nel bicchiere a un palato esperto, è stata curata direttamente dal Consorzio attraverso sessioni di lavoro (per ogni Comune un gruppo di lavoro) che hanno coinvolto tutti i produttori con l'obiettivo di delimitare il territorio in superfici che fossero garanzia della migliore qualità. Dopo 9 anni di analisi e confronti nel 2017 sono state tracciate 135 menzioni, oggi utilizzabili in etichetta.

Punti di forza, punti di vista

Il Roero è un territorio punteggiato di creste e spuntoni di roccia nuda, in tutte le sfumature dell'ocra,

Il Presidente del Consorzio del Roero, Francesco Monchiero



Il vigneto cru San Giorgio della cantina Angelo Negro, a Monteu Roero (Cn)



chiazze di sabbie arenarie che affiorano in un paesaggio di colline verdi e boschi di pini e roverella, dominato da campi di pere madernassa e tanti nocioleti e vigne a vista d'occhio. Un territorio le cui forme furono plasmate da un fenomeno chiamato "cattura del Tanaro", un processo geologico d'erosione cominciato 250.000 anni fa, che non si è mai arrestato e che ha formato strati alternati di sabbie, argille e calcare. È in questo contesto che da secoli nel Roero sono coltivati principalmente due vitigni: il nebbiolo e l'arneis. Il primo prevalentemente sui versanti esposti a sud, ben adattato su quelli più ripidi delle colline e nei terreni più magri e sabbiosi. Il secondo anche nelle zone più fresche, per esprimere al meglio i profumi eleganti di fiori bianchi e frutta fresca, dalla



Le anfore della cantina Ca' du Russ della famiglia Marchisio, a Castellinaldo (Cn)

mela alla pesca, fino alla nocciola.

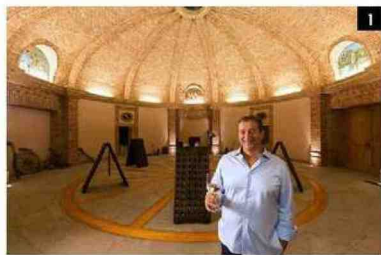
«È un territorio variegato, con terreni sabbiosi ideali per il nebbiolo o suoli calcarei marnosi favorevoli all'arneis, che ci permette un ampio ventaglio di possibilità», spiega Fabio Marchisio di Ca' du Russ - Marchisio Family Organic Estate.

«Tra i punti di forza c'è la biodiversità - aggiunge Enrico Paccenda, proprietario di Cascina Chicco nonché sindaco di Canale -. Sui rossi le

caratteristiche del terreno ci danno vini eleganti con profumi particolari legati al frutto, sui bianchi la freschezza dell'Arneis ma anche la capacità imprenditoriale sono oggi un volano per il territorio. Adesso però dobbiamo dare maggior attenzione al rispetto della natura, tema su cui c'è finalmente una sensibilità diversa rispetto a una ventina d'anni fa. Inoltre dobbiamo promuoverci di più».



TERRITORIO&PRODOTTI



1. Enrico Chicco, con un calice del bianco Roero Arneis Docg di cantina Chicco, a Canale (Cn)

2. I produttori del gruppo Solo Roero. A sinistra Alberto Oggero, titolare dell'omonima cantina, al centro Luca Faccenda della cantina Valfaccenda, a destra Enrico Cauda di Cascina Fornace

3. Antonio Coscia e la moglie Antonella, produttori di Roero e Arneis Roero con la cantina Costa Catterina, a Castellinaldo (Cn)

4. Il produttore Giovanni Negro, di cantina Angelo Negro, a Monteu Roero (Cn)

"Solo Roero" è il nome di un'associazione di tre piccole cantine per altrettanti produttori che dal 2013 collaborano in virtù di un interesse comune: fare soltanto vini Roero, il bianco Arneis e il rosso da nebbiolo. Sono Valfaccenda dell'enologo Luca Faccenda; la cantina Alberto Oggero e Cascina Fornace, questa del giovane Enrico Cauda. Organizzano insieme la manifestazione "Solo Vino", a Santo Stefano di Roero, ogni anno con un tema diverso.

«Oggi il nostro territorio ha le carte in regola per fare vini moderni, freschi, profumati, di grande bevibilità, che incontrano il gusto del consumatore - ci dicono i tre giovani durante un incontro in cantina - Questo perché le sabbie e i terreni leggeri del Roero sono molto drenanti e trasmettono profumi e leggerezza, in particolare ai vini da uve nebbiolo. Il punto è che il grosso dei rossi finisce sotto la denominazione

Langhe Nebbiolo, più facile da vendere e dal guadagno più veloce. L'Arneis, invece, è un fenomeno più recente, nato a fine anni '60 grazie ad alcune cantine e cresciuto sempre di più. Oggi - concludono Oggero, Cauda e Faccenda - bisogna insistere sulla sostenibilità e tornare a un'agricoltura più diversificata».

L'arneis, tra acidità, anfore e bollicine

Antonio Coscia e la moglie Antonella, ex militare e operaio lui, con studi di teologia, ex impiegata della camera di commercio lei, sono i proprietari di Costa Catterina. Nel 2002 valorizzando le vigne di proprietà decidono di cambiare lavoro e mettersi a fare vino, passando dallo sfuso alla bottiglia, investendo in cantina, attrezzature, ecc. I 6 ettari di proprietà diventano 13 e il numero di bottiglie cresce, oggi 90.000 l'anno; di queste il 50% di Ro-

ero Arneis e un 10% di Roero Docg. Tra i bianchi producono anche uno spumante di arneis metodo Martini notti lungo.

«L'arneis si presta a lunghi affinamenti ma bisogna controllare bene il processo - ci spiega Antonio -. Partiamo da una maturazione più bassa per avere un'acidità più pronunciata, che assicura la tenuta nel tempo. Un anticipo di 10-15 giorni per dosare le diverse vasche dove c'è carenza d'acidità con dei tagli. Il 5-8% della vendemmia è anticipata, il resto a maturazione piena, per incrementare l'acidità e attenuare gli zuccheri e il grado alcolico, favorendo così longevità e freschezza, aromi e profumi».

Negli anni '70 Antonio Viglione insieme a Giovanni Negro fu tra i pionieri della riscoperta dell'arneis. Oggi ha 15 ettari di vigna, acquista anche uva e produce 450.000 bottiglie di vino, di cui 100.000 di Roero



Arneis Docg e 60.000 di Roero Docg; venduti quasi esclusivamente a una rete di 5.000 privati, tra cui qualche ristorante, enoteca e grossisti. Produce inoltre un metodo classico che fa minimo 5 anni sui lieviti e una selezione di Arneis da annata.

«L'Arneis per le bollicine si presta benissimo - sottolinea Viglione - va però vendemmiato precocemente per alzare l'acidità, almeno una decina di giorni prima, tra fine agosto e inizio settembre, nelle posizioni più in basso, meno esposte e meno mature, per avere uve più ricche d'acidità e meno di zuccheri e alcol. Gli zuccheri si aggiungono con la rifermentazione in bottiglia, l'importante è avere una base di partenza di 11,5-12 gradi. Altrimenti dove si andrebbe a finire con l'alcol?».

Nel borgo di Castellinaldo Fabio Marchisio nell'azienda di famiglia Ca' du Russ gestisce 22 ettari di vigne biodinamiche e certificate Bio e fa maturare i suoi vini in una cantina

**NELLA MIGLIORE
DELLE IPOTESI LE
VIGNE SARANNO
"LIBERE" DAI
DISERBANTI
CHIMICI A
PARTIRE DALLA
VENDEMMIA 2022**

coibentata, servita da pannelli solari e a climatizzazione naturale, dove produce 100.000 bottiglie (60.000 di Arneis) e un po' di sfuso. Fa un Arneis da solo acciaio, con lieviti naturali e dopo quattro mesi sulle fecce: due metodi classici da Arneis e Nebbiolo versione rosè, entrambi con rifermentazione sui lieviti per minimo 8 anni; bollicine di grande finezza. Inoltre tre rossi da Nebbiolo, di cui un Roero Ri-

serva che affina in botti di rovere francese usate con primo passaggio dei bianchi e un cru di Nebbiolo di Alba affinato in anfora di ceramica.

Quattro delle quaranta anfore sono usate però per un secondo Arneis - che fa un affinamento in ceramica dopo il processo base - e un migliaio di bottiglie di passito di Arneis con macerazione di 40 giorni e affinamento in anfora per 6 anni e altri 3 in bottiglia.

Finiamo il giro delle cantine con Cascina Chicco, dove Enrico e il fratello Marco l'Accenda, entrambi enologi, da 25 anni valorizzano per ogni vitigno la zona storicamente più vocata: circa 60 ettari in vari appezzamenti, quasi tutto l'Arneis a Canale, la Barbera a Castellinaldo, il Nebbiolo per il Roero Docg nella sottozona Valmaggiora a Zezza d'Alba e il Barolo a Monforte. In totale 470.000 bottiglie di cui 100.000 di Arneis Docg e 40.000 di Roero Docg.

Quest'azienda sostenibile segue il protocollo Coldiretti "Green Experience", ha impianti fotovoltaici dal 2006 e ha puntato sull'enoturismo entrando nel gruppo Grand Wine Tour.

