



DEGUSTAZIONE

Roero Days: a Milano l'edizione 2024



di **Paolo Valente** pubblicato il 3 settembre 2024

“La cifra del Roero è l’unicità: abbiamo il privilegio di essere immersi in un contesto naturale di rara bellezza ad eccellente vocazione vinicola, capace di esprimere alta qualità sia nei vini bianchi che nei rossi. La raffinatezza, la versatilità e la bevibilità di entrambe le tipologie di Roero DOCG sono frutto di questo territorio e della dedizione dell’uomo che da sempre se ne prende cura e lo lavora con sapienza.” Con queste parole, il presidente del Consorzio Tutela Roero, **Massimo Damonte**, riassume un territorio, spesso sottovalutato, che riesce ad esprimere vini dalla grande qualità.

Il Roero si estende in quella porzione di territorio tra Langhe e Monferrato sulla riva sinistra del Tanaro, nel cuore delle colline del vino, in Piemonte, in provincia di Cuneo. Un’area da sempre protagonista della produzione enologica oggi componente principale della cultura e della vita quotidiana.



La DOCG, ottenuta nel 2004, si articola su due vini il Roero **Bianco**, da uve Arneis per un minimo del 95%; e il Roero **Rosso**, da uve Nebbiolo per almeno il 95%.

Per il Bianco è prevista sia la versione Riserva, con 16 mesi di affinamento, sia la tipologia Spumante, mentre per il Rosso è prevista la tipologia **Riserva** attribuibile dopo 32 mesi di affinamento.

Il nuovo disciplinare, in vigore dal 2017, ha previsto, dopo uno studio durato 8 anni, la possibilità di utilizzare le Menzioni Geografiche Aggiuntive (MGA) che identificano le vigne più vocate del territorio e valorizzano i vini prodotti da uve provenienti da queste aree, elevandoli a veri e propri cru.

Il Consorzio, nato nel 2014, conta 258 soci; la superficie totale della denominazione è di oltre 1.300 ettari, di cui 965 vitati ad Arneis e 335 vitati a Nebbiolo. La produzione annuale è di circa 7,5 milioni di bottiglie di cui il 90% di Bianco; l'export rappresenta oltre il 60% della produzione.



In una recente degustazione condotta da Daniele Cernilli e Chiara Giannotti, abbiamo avuto prova delle caratteristiche di questi vini, caratteristiche in grado di resistere ottimamente anche al passare degli anni.

I suoli del Roero, sabbiosi di origine marina, trasmettono all'Arneis ricche note aromatiche che concorrono a conferire grande bevibilità.

Roero Bianco DOCG Giuan da Pas 2013, Cantina Pace

Un'azienda che crede nella longevità di questi vini e il campione in degustazione ne è un esempio. Il naso, complesso, rivela il tempo passato ma il sorso si rivela ancora teso, dalla buona struttura e ricco di acidità e mineralità.

Roero Bianco DOCG La Val dei Preti 2015, Matteo Correggia

Una raccolta tardiva di parte delle uve ha donato a questo Arneis complessità aromatica che arriva fino alla frutta esotica e alle note terziarie. Vibrante e croccante al palato supportato da ottima struttura e freschezza.

Roero Bianco DOCG Vigna San Pietro 2018, Morra Stefanino

Qualche mese di permanenza in botte rendono note speziate su un sottofondo di frutta gialla matura. Vivace l'acidità e ottima la sapidità per questo vino rotondo al palato, profondo e complesso, e dalla buona persistenza.

Roero Bianco DOCG Riserva 4 Luglio 2020, Filippo Gallino

Le uve provengono da un'unica vigna e il vino riposa per 12 mesi sulle fecce. Note di zafferano e di frutta tropicale fresca anticipano un vino ancora giovanissimo, dalla buona acidità e complessità e dalla struttura fruttata.



I terreni sabbiosi conferiscono al Roero Rosso DOCG fragranza, finezza, eleganza e una tannicità contenuta; la struttura non è mai invadente. Un vino adatto a un invecchiamento di parecchi anni.

Roero Rosso DOCG Print 2004, Monchiero Carbone

Venti anni sulle spalle e non sentirli. Complesso e ovviamente maturo con sentori balsamici, di spezie e di carrube, di frutta nera matura. Il tannino è ancora importante. Buona la persistenza e la struttura non pesante. Finale di liquirizia.

Roero Rosso DOCG Riserva San Francesco 2014, Lorenzo Negro

Annata notoriamente difficile. Frutta sotto spirito, elegante nelle sue note floreali e balsamiche. Sottile e dalla intrigante acidità che diluisce i tannini presenti e decisi. Ottima persistenza che chiude con sentori di frutta matura.

Roero Rosso DOCG Brich d'America 2016, Marsaglia

La grande annata e l'utilizzo di legno grande restituiscono intriganti sentori di frutta anche matura e

dolce. Grande equilibrio nel volume e nella struttura. Fine ed elegante mostra un accenno di sentori tostati; il tannino è presente e integrato.

Roero Rosso DOCG Roccapalea 2019, Tibaldi

Goloso e succoso all'olfatto anche grazie al 30% di grappoli interi, sprigiona sentori di frutta croccante e di fiori. Piacevolmente persistente e dai tannini non aggressivi, è dotato di ottima freschezza e di discreta struttura. Dinamico.



<https://vinodabere.it/roero-days-a-milano-ledizione-2024/>