

Il Roero Arneis Docg

Questo vino bianco che nasce dalle uve di un vitigno antico e spesso ricordato con il suo nome latino nelle zone viticole storiche del Piemonte, è stato protagonista negli ultimi trent'anni di un singolare caso di rinascimento viticolo nel Roero, la zona collinare alla sinistra del fiume Tanaro.

Citato a partire dalla fine del '400 in vari documenti che si riferiscono a questo territorio, protagonista di esperimenti di vinificazione come *vermout* verso la fine del '700, fino all'800 era considerato uno dei vitigni più validi e radicati nella mentalità produttiva, tanto che il suo vino era citato espressamente negli inventari contabili come "*bianco Arnesi*" mentre il resto andava sotto la voce di "*bianco di uve diverse*".

Secondo l'usanza del tempo era prodotto probabilmente come vino dolce, ma le sue scorte nelle cantine equivalevano, quando non le superavano, a quelle del Nebbiolo.

Ancora agli inizi del '900 era talvolta definito come Nebbiolo bianco e la sua immagine era già legata esclusivamente al Roero.

Poi fu fatalmente colpito dalla crisi della viticoltura e dallo spopolamento delle campagne a cavallo delle due guerre mondiali, al punto che alla fine degli anni sessanta era ridotto a pochi ettari di impianti, filari sparsi qua e là tra quelli di Nebbiolo, soprattutto a contorno dei vigneti per tenere lontani gli uccelli dalle uve nere, più remunerative, con suoi acini dolcissimi e di precoce maturazione.

È stata l'intuizione imprenditoriale di alcuni produttori vitivinicoli che hanno voluto imporre un bianco di valore in una terra che sembrava destinata solo ai vini rossi, a ridare visibilità e prestigio al vino e al suo territorio d'elezione, il Roero.

Cavalcando l'onda dei vini bianchi richiesti dal mercato negli ultimi decenni è diventato in poco tempo il bianco piemontese più alla moda, dando fiato agli impianti ed alla produzione. Sulle arenarie siccitose del Roero, terreni soffici e permeabili dove gli strati sabbiosi sono inframmezzati da sottili strati di marne, l'Arneis acquista profumi sottili ed eleganti che richiamano i fiori bianchi e suggestioni di frutta fresca che vanno dalla mela alla pesca alla nocciola. Brillante nel suo giallo paglierino che scarica vivaci riflessi verdognoli, si propone secco e delicatamente acidulo al palato, con una gradevole persistenza di retrogusto amarognolo. Ama la cucina semplice ed elegante, il pesce naturalmente, soprattutto quello di lago e di fiume, le carni bianche, le verdure, i primi delicati di pasta e di riso.

La Scheda

Doc:	Con D.P.R. 31 gennaio 1989.
Docg:	Con DM 7 dicembre 2004
Zona di origine:	19 comuni, alla sinistra del fiume Tanaro, nella zona "Roero", nella provincia di Cuneo.
Vitigno:	Arneis 100%.
Produzione massima ad ettaro:	7.000 litri, pari a 9.333 bottiglie.
Gradazione alcolica minima:	11,0 % Vol.
Acidità totale minima:	4,5 per mille.
Invecchiamento obbligatori:	Non è prescritto alcun periodo minimo.
Specificazioni aggiuntive:	Può essere prodotto nella tipologia "Spumante".
Superficie vitata (2008):	602 ettari
Produzione media ultimi 5 anni (2004/2008):	3.875.390 bottiglie