

Il Roero Docg

Nel Roero, la terra che si estende alla sinistra del fiume Tanaro, il vitigno di Nebbiolo dà un altro vino ricercato ed interessante da par suo, che questa volta prende il nome da un territorio e non da un paese, cioè il Roero. Forse perché l'agricoltura roerina ha sposato nei secoli molte colture diverse, dal grano alla frutta, alle quali ha riservato i terreni più fertili, la vite qui non ha mai avuto situazioni di privilegio come altrove. Ha dovuto ricavarci spazio sui versanti più alti delle colline, nei terreni più magri e sabbiosi dove le altre colture non rendono a sufficienza, ma la vite prospera, trovando così, naturalmente, le posizioni meglio esposte ed oggi più conosciute.

Eppure la grande considerazione di cui ha sempre goduto il Nebbiolo nell'economia viticola della zona, dal medioevo in poi, è ampiamente testimoniata dalle documentazioni commerciali e notarili delle casate nobili, che quando stipulavano contratti con i massari o lasciavano eredità o elencavano inventari attribuivano sempre ad uve e vigneti di Nebbiolo un valore almeno doppio rispetto alle altre.

Raramente utilizzato per rifornire gli eserciti di passaggio, ai quali venivano inviati vini di minor pregio, veniva invece ricercato dalla nobiltà torinese, anche per la caratteristica tipologia dolce che ben si adattava al Nebbiolo coltivato nel Roero.

Fin dal '700, nelle cantine dei conti di Guarene, se ne produceva di tipo dolce e amabile, oltre a quello secco, ma soprattutto all'inizio del '900, in piena Belle Époque, il Nebbiolo del Roero veniva utilizzato come base per produrre gli spumanti rossi dolci allora di gran moda. E ancora negli anni '50 se ne potevano trovare bottiglie di frizzante amabile.

Oggi il fascino di questo vino non si è esaurito, anche se la tipologia secca si è definitivamente affermata ed una scelta ragionata degli impianti ha arricchito i vigneti di substrati geologici più ricchi che assecondano maggiormente la struttura del Nebbiolo.

Ma il Roero resta un vino fragrante e profumato, elegante e generoso di sensazioni, a partire da un bel colore invitante rosso rubino. Il suo intenso sentore fruttato che richiama la viola, il lampone, le fragoline di bosco, non maschera un delicato etereo che si richiama a sentori speziati. Ed il sapore secco, ampio, caldo, che sfiora in taluni casi il velluto lo inserisce tra i più graditi ospiti a tavola, perché la struttura non invadente e la tannicità contenuta lo fanno abile compagno della cucina più gustosa: i primi piatti all'italiana, gli arrostiti e gli stufati di carne, i formaggi di media stagionatura.

La Scheda

Doc:	Con D.P.R. 18 aprile 1985.
Docg	Con DM 6 dicembre 2004
Zona di origine:	19 comuni, alla sinistra del fiume Tanaro, nella zona detta "Roero", nella provincia di Cuneo.
Vitigno:	Nebbiolo 100%.
Produzione massima ad ettaro:	5.600 litri, pari a 7.467 bottiglie.
Gradazione alcolica minima:	12,50% Vol.
Acidità totale minima:	4,5 per mille.
Invecchiamento obbligatorio:	Fino al 30 giugno del secondo anno successivo alla raccolta delle uve, con sei mesi di legno.
Specificazioni aggiuntive:	Riserva, quando il vino viene conservato in azienda fino al 30 giugno del terzo anno successivo alla raccolta delle uve, con sei mesi di legno.
Superficie vitata (2008):	198 ettari
Produzione media ultimi 5 anni (2004/2008):	781.525 bottiglie