

IL SETTIMANALE DELL'AGRICOLTURA

Terra e vito

WWW.AGRICOLTURA24.COM WWW.TERRAEVITO

EDITORIALE

AGEA
DA RIFORMARE
AL PIÙ PRESTO

XYLELLA
NUOVI FOCOLAI
NESSUNA TREGUA

BANCA DELLE TERRE
SI PARTE
CON 8MILA ETTARI
DI DOTAZIONE

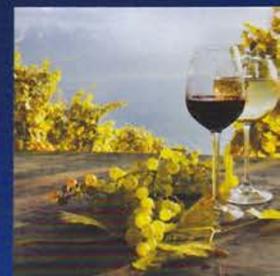
CRIMINALITÀ
AGROMAFIE
'SILENTI'

LE NOVITÀ DELLA PAC 2017

DOMANDA UNICA GEOSPAZIALE

■ LAVORO: Colpo di spugna sui voucher ■ FISCO: Rottamazione cartelle Equitalia, forse
slitterà al 21 aprile ■ FILO DIRETTO CON GLI ESPERTI: Esenti da Irpef i redditi del Cd

SPECIALE
VINITALY



Via libera alla mappature delle zone super vocate nel territorio principe dell'Arneis

di **Massimiliano Rella**

I 132 cru del Roero

A Nord del Barolo, dove il bianco dilaga sul rosso

Vicinissimo a concorrenti blasonati come Barolo e Barbaresco a partire dagli anni '80 il Roero si è lentamente specializzato sui vini bianchi, puntando sull'Arneis. Se nel 1978 le vigne di questo vitigno autoctono ammontavano ad appena 20 ettari, oggi sono arrivate a 800. Per numero di bottiglie "bianco batte rosso" 6 milioni a 500mila. Adesso che giochi e strategie sono collaudate i circa 70 produttori a nord del fiume Tanaro – le Docg Barolo e Barbaresco sono a sud – si trovano davanti a due importanti novità.

Largo alla Riserva

La prima riguarda il bianco Roero Arneis Docg e consiste nella nascita della tipologia *Riserva*, a partire dalla vendemmia 2017 e con almeno 16 mesi di invecchiamento. Ci attendiamo dunque dalla prima annata, pronta al commercio da marzo 2019, un bianco dai profumi più intensi con note di zafferano e idrocarburi, al palato una mineralità e una sapidità più pronunciate; anche se tali caratteristiche si esaltano meglio dopo 2-3 anni.

Menzioni aggiuntive

La seconda novità sta per essere approvata dal Ministero delle Politiche Agricole dopo i passaggi di rito in Regione Piemonte e consiste nel riconoscimento delle "menzioni geografiche aggiuntive" per 132 *cru*. Un riconoscimento che è il risultato di un progetto di mappatura durato 7 lunghi anni e che inizialmente ha trovato non poche resistenze tra i vigneron. «Oggi sono tutti soddisfatti – afferma **Angelo Negro**, vicepresidente del Consorzio

del Roero –. Nel sistema di menzioni sono state inserite solo le zone super vocate così la mappa si presenta a macchia di leopardo. Ma ogni produttore può vantare almeno una da indicare in etichetta».

I criteri base della mappatura erano l'esposizione, l'altitudine e la storicità. Per il rosso sono state escluse le esposizioni nord-est-ovest, per il bianco il nord è ricompreso poiché l'acidità e la freschezza delle uve coltivate a nord giocano a favore in fase d'assemblaggio con quelle delle vigne esposte a sud, che hanno caratteristiche di maggior struttura. Rispetto al criterio d'altitudine sono stati esclusi i fondovalle e le vigne in zone pianeggianti, che rappresentano il 20-25% della superficie vitata su un totale di 1.000 ettari di Docg: 200 a Rosso (*nebbiolo*); 800 ad Arneis.

Occhetti, Valmaggioro, Renesio...

Il criterio di storicità dei nomi, infine, prevede l'utilizzo di menzioni esistenti da secoli, come *Occhetti*, *Valmaggioro*, *Renesio*, etc. e l'esclusione dei nomi di fantasia.

Questa evoluzione enologica avrà probabilmente un'influenza sui prezzi. «Il prezzo medio della Riserva credo si aggirerà sui 20€ a bottiglia, mentre il bianco classico sta sui 7-



Al centro Giovanni Negro con i figli Angelo (sx) e Gabriele (dx).

9€. Il prezzo medio delle vigne oggi è di minimo 20€ a metro quadrato. Qualcuno vorrà scommettere sul nostro territorio, ma ce lo teniamo stretto», scherza Negro.

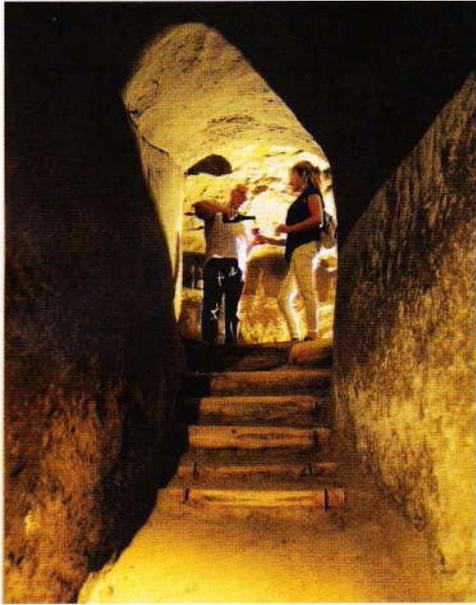
Già un paio d'anni fa la Krause Holding acquistò a Canale la cantina Enrico Serafino e la stessa famiglia Negro di cantina Angelo Negro, guidata però da Giovanni, padre di Angelo, ha 4 nuovi ettari in produzione e dal 2018 altri 4 (www.negroangelo.it). Sui 70 produttori del Roero che con il nuovo disciplinare potranno fare la Riserva già una decina si sono cimentati con i lunghi affinamenti, «poiché – sottolinea **Giovanni Negro** – l'arneis è un vitigno bianco che ha un grande potenziale d'invecchiamento».

Le esperienze dei produttori

Un'altra cantina che ha creduto in questo potenziale è la **Matteo Correggia** di Canale che dopo la scomparsa del produttore Matteo è gestita dalla moglie Ornella e dai figli Giovanni e Brigitta (www.matteocorreggia.com). Ma con un percorso al contrario. La cantina fu tra le prime a credere nei rossi importanti e fece acquisti mirati di vigne per coltivarle con i vitigni più adatti. Oggi ha 20 ettari e una produzione di 140mila bottiglie (45mila di 2 bianchi). Tra le novità, però, c'è un Arneis

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





Degustazione di vino nel Crutin del B&B Corte dei Rotari, a Monteu Roero.

con tappo a vite che affina in bottiglia 6-8 anni. Uscirà nel 2018 con l'annata 2012. Le vigne sono anche in conversione biologica, certificate da quest'anno. Un'altra prova sull'arneis riguarda la macerazione sulle bucce in una

piccola vasca di cemento, mentre per i rossi da *nebbiolo* i Correggia stanno sperimentando l'affinamento in due anfore di ceramica da 350 litri. "Alla base delle nostre ricerche c'è il desiderio di lasciar esprimere terreni e vitigni in forme nuove senza comprometterne la longevità, anzi valorizzando il loro potenziale, soprattutto nel caso dell'*arneis*", conclude la Correggia.

Complice il recente riconoscimento di territorio Unesco oggi il Roero sta vivendo una fase felice per arrivi e presenze enoturistiche. Chi non si fa trovare impreparato è **Maurizio Ponchione**, produttore di Govone, ultimo paese della denominazione a ridosso del Monferrato (www.ponchionemaurizio.com). «Siamo la porta d'ingresso del Roero. Vede quella collina, con il nostro *Ciabòt* sulla cima? Si chiama *Bricco degli Albazzi*. Appena sotto c'è la provincia di Asti, da questa parte siamo in Roero, provincia di Cuneo». Il suo profilo aziendale è diverso: 12 ettari di vigne in prevalenza a *nebbiolo*, *barbera*, *dolcetto* e *chardonnay*; 35 mila bottiglie e una parte di sfuso. Produce, però, un passito di *arneis*. Il suo *Ciabòt* (casotto degli attrezzi) è diventato un'attrazione enoturistica. Sulla cima della collina vitata i turisti fanno una merenda "sinoira" a base di salame cotto, prosciutto crudo, toma con *cugnà*, marmellata di pepe-

roni, e i 5 vini della gamma alta della cantina, più passeggiata di un paio d'ore. L'occasione perfetta per scoprire un angolo di Roero. ■

Testi e foto di Massimiliano Rella

AL RIPARO DEI CRUTIN

I *Crutin* sono caratteristiche grotte scavate accanto alle cantine nella tenera arenaria delle Rocche del Roero. Nacquero come "funghi" con l'avvento delle bottiglie in vetro per la conservazione del vino, a partire dal '600. A Monteu Roero e nei paesi vicini ogni casa del centro possiede almeno un *crutin*. Il B&B *Corte dei Rotari* ne ha due, uno nella struttura usato per degustazioni e per affinare il vino, l'altro a pochi passi dalla piazza, usato per degustazioni di gruppo, mostre d'artisti ed eventi. Si possono visitare www.cortedeirotari.it.



PROVA

LA DIFFERENZA

Il bello della campagna: Gator XUV 855D

Il Gator XUV 855D è il compagno perfetto per portarti velocemente ai quattro angoli della tua azienda. Il cassone rinforzato e ribassato e le capacità di carico e di traino, rispettivamente di 454 kg e di 680 kg, trasformano i lavori più duri in un gioco da ragazzi. E se aggiungiamo le sospensioni indipendenti, il servosterzo e la trazione integrale, il Gator diventa un vero piacere da guidare, per qualunque attività e su qualsiasi terreno! Non è forse ora di Scoprire la Differenza?



JOHN DEERE