



Un Roero da non perdere

Dal numero 50 di Venerdì 8 Febbraio 2013



Denominazione tra le più rinomate del Piemonte vitivinicolo, il Roero è un'area sempre più sorprendente dove si possono scoprire vini preziosi a prezzi più che ragionevoli, sempre e comunque testimoni di un terroir tra i più avvincenti d'Italia. Tanti i fattori della qualità che influenzano la viticoltura della sponda sinistra del Tanaro e, tra questi, forse il più importante sta proprio nella composizione e nelle differenze dei suoli.

La **non omogeneità** è il tratto dominante **dei terreni** del Roero. In breve possiamo identificare una prima zona da Monticello a Priocca, proprio a ridosso del Tanaro, caratterizzata da argille, calcare e gesso. I vini in quest'area sono, generalmente, strutturati e intensi dal punto di vista aromatico. Una seconda fascia, geologicamente più giovane e con maggiori concentrazioni di sabbie astiane, è altresì identificabile ad ovest sui versanti collinari che corrono da Santa Vittoria fino a Canale. Il nebbiolo sviluppa qui eleganti tratti aromatici e una spiccata dote di freschezza. Le sabbie e le argille compongono poi la tessitura dei terreni intorno a Montà.

Molti credono che, in base alle differenze dei suoli, ci siano due tipologie di Roero. In realtà è solo una semplificazione poiché come tutti i grandi vini da **Nebbiolo** anche il Roero è figlio dei dettagli e delle piccole differenze tra colline e vigne. Altri ancora hanno visto negli ultimi anni una continua crescita nei Roero di struttura e concentrazione, come se ci fosse una più o meno velata volontà di accomunare il Roero con il Barolo. Anche questa ultima idea è smentita dai fatti, visto che i differenti **Roero** hanno invece sempre saputo trovare strade diverse nella loro espressività territoriale.

È proprio la singolarità e la particolarità di vigna e stile alla base del Roero di Cornarea, azienda di Canale alla sommità di una morbida collina proprio a ridosso delle prime case della cittadina. La villa cantina è circondata dai 15 ettari di vigna che regalano mediamente 85.000 bottiglie di vini ad alto coefficiente territoriale, tra cui spicca, ovviamente, il Roero, ma fanno bella mostra di sé anche il Nebbiolo e i due **Arneis**, nelle versioni fermo e Passito (Tarasco). Lo stile dei vini Cornarea è essenziale: nitidi, eleganti, capaci di una spinta acido sapida importante ma sempre ben equilibrata e, nei rossi, **tannini mai esuberanti** sempre testimoni di una maturazione fenolica a dir poco ottimale. Il medesimo metro è subito osservabile nel Roero 2009, figlio di una vigna di 2,5 ettari con esposizione sud sud ovest e ricca, a livello di solo, di sabbie e argille ferrose. Dopo una maturazione di 20 mesi in botti grandi il vino colora il calice di un perfetto rubino con lievi riflessi granato. L'impatto aromatica è subito goloso grazie ad una balsamicità di eucalipto che avvolge note di prugne, frutti di bosco e amarene in sciroppo. un soffio speziato e di radice di liquirizia completa la fase.

Appagante anche in bocca: fresco, piacevole, fruttato, di struttura elegante e tannini molto sottili. Morbido nel complesso con finale appena **minerale**. Duttile negli abbinamenti, sa ben figurare su umidi di carne rossa, così come accanto ad arrostiti di anatra e capretto. Last but not least, davvero ottimo il rapporto qualità valore come sottolineato da un prezzo medio in enoteca che non supera i 15 euro.

Cornarea
Via Valentino, 150
12043 Canale (CN)
Tel. 0173 65636
www.cornarea.it
info@cornarea.com

Alessandro Brizi

- [Stampa l'articolo](#)
- [Visualizza tutti gli articoli del numero 50](#)

