

21/05/2012

ROERO, SPECIALE DENOMINAZIONE (PARTE PRIMA): IL ROERO ARNEIS di Filippo Apollinari

Le incursioni svolte in quest'ultimo mese nel Roero, fatte di interviste e visite in cantina, hanno rivelato un quadro sorprendente. Una denominazione che - specialmente sul versante del Nebbiolo - solo pochi anni fa sembrava essere affidata a pochi, pochissimi interpreti e senza un'identità definita, si è mostrata notevolmente rinnovata ed in grado di giocare un ruolo autorevole nel panorama enologico nazionale. Sempre meno, infatti, i vini che "scimmiettano" le strutture più imponenti di Barolo e Barbaresco e sempre più, invece, quelli che riflettono con orgoglio l'intensità aromatica e l'eleganza tipiche del territorio roerino. Un territorio ancora alla ricerca di una consacrazione di gruppo, ma che pare possedere ora maggiore sicurezza nei propri mezzi e, soprattutto, soffrire meno la sudditanza delle due denominazioni che giganteggiano sulla riva destra del fiume Tanaro (Barolo e Barbaresco).

IN PRINCIPIO ERA..... L'ARNEIS

L'era moderna della viticoltura roerina parte a cavallo degli anni Settanta e Ottanta, periodo in cui vengono realizzati i primi vigneti specializzati ed in cui il lavoro svolto sull'Arneis da un piccolo e valoroso gruppo di vignaioli, che vede in prima fila Giovanni Negro, Roberto Damonte (Malvirà), Gian Piero Bovone (Cornarea) e Bruno Giacosa, inizia a regalare i primi stimolanti risultati. L'interesse per la viticoltura cresce ed i vigneti "rubano" sempre maggiore spazio a frutticoltura e zootecnia. In questo contesto l'Arneis diventa lentamente - a scapito della Barbera - l'uva di riferimento del territorio, in quanto varietà autoctona e di esclusiva competenza del Roero. L'attenzione sul Nebbiolo arriva, invece, solo il decennio successivo, quando alcuni dei produttori più ambiziosi iniziano a ricercare un grande "Rosso" locale, in grado di concorrere con le migliori espressioni enologiche nazionali. Un percorso che ha dovuto superare negli anni numerose difficoltà, dalla perdita prematura di Matteo Correggia, l'uomo che prima di ogni altro ha creduto in questo progetto, all'incapacità di rimanere immune alle contrastanti mode che si sono susseguite dalla metà degli anni Ottanta. Nella sessione delle degustazioni di questo speciale c'è la prova che in questi anni molte battaglie sono state vinte ed il percorso finalmente intrapreso parla di un vino, che nella maggior parte dei casi, riflette con fedeltà il proprio territorio.

LE VARIETA': L'ARNEIS

L'Arneis è una pianta rustica, caratterizzata da produttività abbondante e dotata di buona resistenza alle malattie. Ha grappolo medio e molto compatto, con acino di media grandezza, che arriva a maturazione mediamente la terza settimana di Settembre. E' un vitigno che tende a sviluppare acidità basse che, in bottiglia, difficilmente superano i 5,5 g/l, e alte concentrazioni zuccherine, con valori d'alcool che si attestano facilmente sui 13,5°. Per questo motivo per non creare vini "larghi" e seduti si tende spesso a non sviluppare la fermentazione malolattica e ad anticipare la raccolta. I tratti

organolettici variano molto secondo lo stile del produttore, mantenendo un profilo olfattivo che si esprime su note floreali decise e una frutta a polpa bianca che spazia dalla pesca alla pera. Il palato è tracciato da una vena sapido-minerale che costituisce il vero leitmotiv della tipologia; vena sulla quale si possono poggiare strutture più o meno voluminose.

Piemonte - Canale

CORNAREA

Roero Arneis 2011

87,5/100

Cornarea è una delle realtà che hanno contribuito maggiormente alla consacrazione dell'Arneis ed è anche una delle prime etichette che, commercialmente, è riuscita a promuovere questa tipologia oltre i confini regionali. La COERENZA e la SINCERITA' ESPRESSIVA che i vini di quest'azienda hanno conservato negli anni sono un esempio per tutta la denominazione. Lo stile è tradizionale e inconfondibile e lo si ritrova subito nel bicchiere con la sensazione di ritrovarsi nel mezzo di un campo fiorito a primavera. Un'alternanza di sfumature floreali che sono il preludio ad un frutto integro ma morigerato. La bocca gioca sulla morbidezza glicerica, senza dare mai l'impressione di stanchezza o dolcezza. Lo sviluppo è succoso e la chiusura delicatamente salina. Un vino che rimane perfetto anche a distanza di una settimana dalla stappatura. Chapot!