



Camera di Commercio  
Cuneo

## C O M U N I C A T O     S T A M P A

### **AL MARRIOTT GRAND HOTEL FLORA DI ROMA PRESENTATI I GIOIELLI DEL ROERO SI ACCENDONO I RIFLETTORI SU ROERO E ROERO ARNEIS DOCG 69.000 quintali di uve, 48.200 ettolitri di vino, 950 ettari coltivati, ovvero 6 milioni e mezzo di bottiglie prodotte nei 19 Comuni della zona di produzione**

La sala Ailanto, al settimo piano del Marriott Grand Hotel Flora di via Veneto, giovedì 6 giugno, dopo le passate edizioni di Barolo, Barbaresco e Dogliani Docg, ha ospitato l'ingresso in società dei due gioielli del Roero: il Roero e il Roero Arneis Docg.

L'iniziativa, che ha visto protagoniste 72 aziende produttrici, con oltre 125 rinomate etichette, è stato presentato dalla Camera di commercio di Cuneo, grazie alla sua azienda speciale CEAM (Centro Estero Alpi del Mare), in collaborazione con i vitivinicoltori, l'enoteca del Roero di Canale, l'associazione dei Comuni del Roero, la Regione Piemonte, la Provincia di Cuneo, Ima Piemonte, l'Associazione romana Sommelier, la Fipe Confcommercio Roma, l'Arte dei Vinattieri e Unioncamere.

*"Dopo le edizioni di Barolo, Barbaresco e Dogliani - **sostiene il presidente della Camera di commercio di Cuneo e Unioncamere Ferruccio Dardanello, nel corso dell'incontro romano** - approdano in terra capitolina altre due splendide eccellenze a denominazione di origine controllata e garantita, figli primogeniti delle Rocche, selvagge e labirintiche, che si ergono nel comprensorio collinare del Roero. Il vino Roero, nobilissimo nella tipologia del lignaggio dei Nebbioli, è fine, elegante e delicato, ampio e vellutato, e nella tipologia di Roero Arneis, unico vitigno bianco autoctono tramandato con memoria che si perde nei meandri della storia, presenta un carattere estroverso e ribelle, simpatico e originale, ma aristocratico, caldo e vigoroso, come i tenaci viticoltori di irte e sabbiose colline prealpine".*

Il territorio prende il nome da nobile famiglia che per anni fu feudataria di queste terre.

*"Le colline del vino e del tartufo del Roero - **afferma Luciano Bertello presidente dell'Enoteca regionale del Roero** - si presentano a Roma con i vini più prestigiosi della zona, che sanno parlare della millenaria civiltà della vite e della saggezza dei viticoltori del Roero. La degustazione è dunque il racconto della storia e dell'attualità viticola del mondo chiamato "arneis" (originale, ribelle ndr) artefice di un vero e proprio miracolo economico, capace di portare le colline della sinistra Tanaro albese nel gotha dei grandi vini. L'occasione propizia anche per brindare con il Roero Arneis docg 2012 che si caratterizza per la grande bevibilità, armonia, equilibrio e fresca sapidità".*



Camera di Commercio  
Cuneo

## COMUNICATO STAMPA

L'origine dei terreni del Roero risale alla fase Pliocenica del Terziario. A produrre l'attuale e caratteristica configurazione morfologica del Roero furono, peraltro, imponenti fenomeni erosivi generatisi dall'azione delle acque a seguito della deviazione del fiume Tanaro. A testimonianza di quel grandioso fenomeno restano oggi le Rocche, che si presentano nella loro sequenza di fianchi ripidissimi, guglie e piramidi dalle punte frastagliate e contorte. Per circa tredici chilometri, esse tagliano il Roero da sud-ovest a nord-est, dividendo i terreni dove affiorano depositi continentali da quelli di origine marina.

Nel Roero le precipitazioni sono deboli, con medie annuali di 650-720 mm e massimi stagionali in primavera e autunno. Di tutto questo si giova la viticoltura, poiché la maggior parte dell'acqua meteorica, da fine ottobre a gennaio, viene a rimpinguare le riserve del sottosuolo, offrendo le migliori condizioni per lo sviluppo vegetativo della vite nei mesi di maggio e giugno.

Le particolari condizioni climatiche e la modesta fertilità dei terreni viticoli dell'area hanno certamente condizionato la forma di allevamento e di potatura della vite: si tratta di quella che viene definita "controspalliera con potatura Guyot", con un modesto numero di gemme per tralcio (tra 7 e 10).

L'esposizione al sole dei diversi versanti, coniugata con l'esperienza dei viticoltori, ha consentito la selezione delle aree preferenziali per le diverse varietà di vite, dove ognuna è in grado di conferire un insieme di caratteristiche uniche e irripetibili.

Un importante fattore di qualità dei vini è rappresentato dal metodo di conduzione del vigneto, rispetto al quale ha grande influenza la pendenza, talvolta proibitiva, della collina roerina. In molti casi l'utilizzazione dei mezzi meccanici per le lavorazioni del terreno è resa difficoltosa, se non impossibile, obbligando il viticoltore a eseguire manualmente molte operazioni colturali.

*"Poter presentare i nostri vini a Roma - **afferma Marco Perosino, presidente dell'associazione dei Comuni del Roero** - e in una location così prestigiosa è un'opportunità irripetibile. Oltre ai vini e ai prodotti gastronomici, come rappresentanti delle Amministrazioni Comunali, presentiamo il Roero nella sua interezza: 300 Km<sup>2</sup> di colline con boschi, coltivazioni di pregio, paesi di poche migliaia di abitanti; un insieme unico dove la qualità della vita è preservata nelle tradizioni e negli abitanti. La nostra promozione sulla piazza di Roma avrà utilità per contatti commerciali e nuove possibilità di offerta turistica nella capitale mondiale del settore."*

La DOCG "Roero" è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal disciplinare. La zona di produzione delle uve comprende tutti i territori del Roero più idonei a garantire ai vini le caratteristiche richieste dallo stesso disciplinare. Tale zona, in provincia di Cuneo, comprende per intero il territorio amministrativo dei Comuni di Canale, Corneliano d'Alba, Piobesi D'Alba, Veza d'Alba e in parte quello dei Comuni di Baldissero d'Alba, Castagnito, Castellinaldo, Govone, Guarene, Magliano Alfieri, Montà, Montaldo Roero, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Pocapaglia, Priocca, S. Vittoria d'Alba, S. Stefano Roero, Sommariva Perno.



Camera di Commercio  
Cuneo

## C O M U N I C A T O     S T A M P A

La denominazione "Roero" senza altra specificazione è riservata ai vini rossi ottenuti da uve Nebbiolo, per un minimo del 95-98%, a cui possono concorrere, congiuntamente o disgiuntamente, uve a bacca rossa non aromatiche fino a un massimo del 5%.

Le rese massime di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a Docg "Roero" sono di 80 q.li/ha, mentre la resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore al 70%.

Il periodo di invecchiamento richiesto per il vino "Roero" è di 20 mesi, di cui almeno 6 in botti di legno mentre il vino Roero "Riserva" deve riposare per 32 mesi, con almeno 6 mesi in botti di legno.

All'immissione al consumo, il vino si presenta con le seguenti caratteristiche: un colore rosso rubino che con l'affinamento sfuma verso il granato; all'olfatto un fruttato caratterizzato da bouquet di lamponi e fragoline di bosco, aprendosi in una piacevole morbidezza e calore; al gusto una buona struttura e una tannicità non troppo invadente. Dà buoni risultati in abbinamento con piatti semplici a base di carni rosse o formaggi non particolarmente stagionati; mentre il Roero Riserva può accompagnare piatti più importanti ed elaborati.

Per ciò che invece concerne il "Roero Arneis" Docg, si tratta di un vino bianco caratterizzato da delicatezza e grande armonia, dove predomina l'equilibrio e una sinfonia di profumi del territorio; il colore è giallo paglierino tenue, con riflessi verdolini; il profumo delicato, con leggeri sentori di fiori bianchi che ricordano l'acacia e gli agrumi; il sapore è morbido, elegante e sapido.

*"A nome di tutti i produttori del Roero - **conclude Roberto Costa sindaco di Castellinaldo** - ringrazio il presidente Dardanello per averci offerto la straordinaria opportunità di presentare i nostri vini in un contesto così prestigioso. Il territorio ha risposto in modo incredibilmente positivo con un'ottima partecipazione da parte delle aziende".*

I vini degustati, il Roero Docg 2010 e il Roero Arneis Docg 2012, sono stati abbinati alle specialità e ai prodotti del territorio cuneese, abilmente preparati dai docenti dell'Istituto alberghiero di Mondovì e Dronero.

Roma, 6 giugno 2013