



ROERO: un'associazione giovane e forte di produttori e viticoltori, un territorio patrimonio mondiale Unesco, una Docg che contraddistingue grandi vini bianchi e rossi.

“La cifra del Roero è l'unicità: abbiamo il privilegio di essere immersi in un contesto naturale di rara bellezza ad eccellente vocazione vinicola, capace di esprimere alta qualità sia nei vini bianchi che nei rossi. La raffinatezza, la versatilità e la bevibilità di entrambe le tipologie di Roero Docg sono frutto di questo territorio e della dedizione dell'uomo che da sempre se ne prende cura e lo lavora con sapienza.”

- Massimo Damonte, Presidente -

Il Consorzio



Riconosciuto nel 2014 il Consorzio di Tutela Roero ha l'obiettivo di proteggere, valorizzare e promuovere i due vini in cui si articola **la DOCG conseguita nel 2004: il Roero Bianco e il Roero Rosso**. Attualmente il Consorzio conta **258 soci**. La superficie totale è di **oltre 1.345 ettari**, di cui 990 sono vitati ad Arneis per il Roero Bianco e 355 sono vitati a Nebbiolo per il Roero Rosso. La produzione annua è di circa **8,3 milioni di bottiglie**, 90% di Roero Bianco Docg, 10% di Roero Rosso Docg. Di queste oltre il 60% varca i confini italiani per essere diffuso e apprezzato in tutto il mondo.

Il Consorzio Tutela Roero è oggi **presieduto da Massimo Damonte, eletto a luglio 2023**, dopo tre mandati di Francesco Monchiero. Damonte fa parte del CdA del Consorzio fin dalla fondazione ed è stato vicepresidente dal 2020.

Il **logo del Consorzio** ben sintetizza i valori che questa associazione di produttori e viticoltori si impegna a salvaguardare e promuovere: la **coccinella simboleggia la fortunata biodiversità** delle colline del Roero, dove ai vigneti si alternano boschi, frutteti e orti, mentre le **tre ruote stilizzate sul guscio rosso** sono un rimando alla **ricca e secolare storia** del luogo che prende il nome dalla nobile famiglia dei Roero che possedeva anticamente queste terre.



Territorio



Siamo in Piemonte, in **provincia di Cuneo** in quella porzione di territorio tra Langhe e Monferrato **sulla riva sinistra del Tanaro: nel cuore delle colline del vino**. Un'area che da sempre è protagonista della produzione enologica, divenuta nei secoli componente principale della cultura e della vita quotidiana. Il risultato è un paesaggio che nel tempo è stato trasformato e plasmato dalla presenza delle vigne, come dimostrano gli archivi, l'arte e l'architettura sia delle case rurali che dei castelli. Un paesaggio talmente intriso di bellezza, natura e storia da essere **dichiarato Patrimonio Mondiale UNESCO nel 2014**, insieme a Langhe e Monferrato.

I vini Roero Docg sono prodotti nell'intero comprensorio amministrativo dei comuni di Canale, Corneliano d'Alba, Piobesi d'Alba e Vezza d'Alba e in una porzione dei comuni di Baldissero d'Alba, Castagnito, Castellinaldo, Govone, Guarene, Magliano Alfieri, Montà, Montaldo Roero, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Pocapaglia, Priocca, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Roero e Sommariva Perno. Tra questi **19 comuni** un cenno particolare merita **Canale, centro nevralgico del Roero**. Con i 370 ettari diffusi sulle sue colline, Canale rappresenta il comune più vitato e copre il 23% di tutta la Docg. Nel suo bellissimo centro storico **hanno sede sia il Consorzio Tutela Roero che l'Enoteca Regionale del Roero**, all'interno della quale c'è il **ristorante stella Michelin All'Enoteca** dello chef roerino Davide Palluda. Questa elegante cittadina, con piazze disposte a rettangolo, vie ortogonali e portici a lato della via maestra, conserva perfettamente l'impianto della "villanova" duecentesca, soggetta prima al Comune di Asti e poi donata a fine '300 alla casata dei Roero, nobile famiglia astigiana.

Terra ricca di bellezze naturali e **punteggiata di affascinanti borghi antichi**, rispetto alle zone vinicole limitrofe il Roero si caratterizza per una notevole varietà di paesaggi con morbide colline in cui **vigneti si alternano a boschi, frutteti e orti** creando quella **importante biodiversità** di cui la coccinella stilizzata nel logo vuole essere il simbolo. Un ulteriore elemento di caratterizzazione del paesaggio del Roero sono le



famose **rocche**, fenomeno geologico di erosione che ha dato vita a veri e propri canyon profondi oltre cento metri, che tagliano il territorio da sud-ovest a nord-est, dividendo i suoli continentali, a base di ghiaie e argille fluviali, da quelli di origine marina dove la vite trova le sue condizioni ideali. Questi straordinari punti di affaccio nelle ore del tramonto si tingono di rosso acceso diventando particolarmente suggestivi.

I vini Docg

Secondo quanto stabilito dal disciplinare, la **Docg Roero** è riservata al **Roero Bianco da uve Arneis** e al **Roero Rosso da uve Nebbiolo**.

Roero Arneis

La denominazione Roero Arneis Docg è riservata al vino bianco ottenuto da **uve Arneis per un minimo del 95%**; possono inoltre essere utilizzate le uve provenienti da vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione in Piemonte fino a un massimo del 5%, anche se il Roero Bianco Docg è solitamente Arneis in purezza. **I suoli sabbiosi di origine marina trasmettono ricche note aromatiche e concorrono a conferire grande bevibilità a questo vino sempre più apprezzato nel mondo.**

Per il Roero Docg Arneis è prevista sia la versione **Riserva**, che può essere attribuita dopo 16 mesi di affinamento, che la tipologia **Spumante**.

Roero Rosso

La denominazione Roero Rosso Docg è riservata ai vini rossi ottenuti da **uve Nebbiolo per un minimo del 95%**. Le uve che concorrono alla produzione del Roero Docg provengono **sempre dalla sponda sinistra del fiume Tanaro**. Possono concorrere alla composizione del Roero Rosso anche le uve provenienti da vitigni a bacca rossa non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte, fino a un massimo del 5%, sebbene la quasi totalità delle aziende produca Roero Docg con Nebbiolo in purezza.

I terreni sabbiosi conferiscono al Roero Rosso Docg fragranza, finezza ed eleganza, con una tannicità contenuta: il tratto distintivo è la grande classe dalla struttura mai invadente, che mantiene comunque intatte tutte le caratteristiche che lo rendono adatto a un invecchiamento di parecchi anni.

Il Roero Rosso Docg prevede la tipologia **Riserva** attribuibile dopo 32 mesi di affinamento.

Menzioni geografiche aggiuntive (MgA): i confini della Docg

Il nuovo disciplinare, in vigore dal 2017 e frutto di un lavoro durato 8 anni, comprende **134 MgA** – Menzioni geografiche aggiuntive – che identificano in etichetta le vigne più vocate del territorio e valorizzano i vini prodotti da uve provenienti da queste aree, elevandoli a **veri e propri cru**. La mappa completa delle MgA è disponibile sul sito del Consorzio:

<https://www.consorziodelroero.it/cartina-generale/>



I vitigni: Arneis e Nebbiolo



Arneis

L'Arneis è **coltivato nel Roero praticamente da sempre**. Ne troviamo le prime tracce scritte, tra la fine del '400 e l'inizio del '500, nelle forme *Reneygium* e *Ornesium* e nella citazione di una vigna chiamata "moscatelli et renexij": possibile riferimento a un luogo, l'odierna località canalese Renesio, dove probabilmente si coltivava questa varietà. Già nel '700 si parla dell'Arneis come di una **tra le uve più qualitative**, al pari del moscato e come questa vinificata principalmente dolce o sotto forma di vermouth, conosciuta con il nome di *Ormesio* e tra il '700 e '800 come *Arnesio*. Il nome Arneis compare all'inizio dell'800, e nei registri contabili si parla di "bianco Arnesi".

Colpito dalla crisi della viticoltura del '900 è anche coltivato come uva da tavola, vista la sua dolcezza e la maturazione precoce. È solo **negli anni '70 del Novecento**, quando ormai non se ne contavano che poco più di una decina di ettari, che **si riscoprono le qualità dell'Arneis come grande bianco**: sono così reimpiantati i vigneti e, visto il successo sempre crescente, vengono via via aumentati gli ettari a lui dedicati.

Il ciclo vegetativo dell'Arneis ha un germogliamento medio-precoce, va quindi piantato in zone per quanto possibile non soggette a gelate primaverili. La fioritura avviene solitamente nella prima decade di giugno, e arriva a maturazione nella seconda metà di settembre.

Nebbiolo

Il Nebbiolo è il **principe dei vitigni autoctoni del Piemonte**, il vitigno italiano più amato al mondo. Del Nebbiolo si trovano tracce scritte già alla fine del XIII secolo e viene **citato per la prima volta con riferimento al Roero all'inizio del XIV secolo**. Alcuni registri risalenti al '700 testimoniano come nelle cantine della zona se ne trovassero diverse tipologie, dal secco al dolce, dal "vecchio" all'amabile. Nei secoli successivi diventa l'uva rossa più apprezzata, tanto da mantenere qui un'importante presenza nei



vigneti nonostante l'arrivo della fillossera, proprio perché **il Roero si afferma come una delle zone più vocate per la sua coltivazione**. Il Nebbiolo ha una **fase vegetativa molto lunga**: è tra le prime uve a germogliare e l'ultima a essere vendemmiata, spesso nella seconda metà di ottobre, ed è quindi soggetta alle gelate primaverili e alle piogge autunnali.

Particolarmente sensibile alle condizioni geografiche, il Nebbiolo viene coltivato in maniera quasi esclusiva in vigneti collinari con le migliori esposizioni e, soffrendo le posizioni ventose, raramente viene piantato sulle sommità delle colline. I cloni più conosciuti e utilizzati sono tre: *lampia, michet e rosé*.

Viticoltura: origini e storia

In Piemonte si trovano tracce di commercio, consumo e produzione di vino fin **dal VII secolo a.C.**, come dimostra il ritrovamento di anfore vinarie etrusche e di vinaccioli di uve.

Anche in questo territorio la produzione viticola si sviluppò prima dell'arrivo dei Romani e si spinge fino alla presenza dei Liguri, grazie probabilmente all'influenza degli Etruschi; come in tutta l'Europa continentale **fu però il mondo romano a impostare e realizzare una viticoltura efficiente**. La crisi dell'Impero e le invasioni successive portarono a un abbandono della viticoltura a favore di colture più utili alla sussistenza; fu solo **grazie agli ordini monastici che la pratica di coltivazione della vite sopravvisse**.

A partire **dall'XI secolo** la viticoltura tornò a espandersi, in particolare con lo **sviluppo dell'alteno, antica forma di agricoltura con vite maritata** ("tenuta alta") a sostegni vivi come alberelli di acero o di olmo. In questo periodo l'importanza crescente della viticoltura è dimostrata dalle leggi emanate in materia di **salvaguardia e regolamentazione della produzione vitivinicola**, dalle indicazioni delle superfici vitate nei catastri comunali e, per quanto riguarda i terreni dedicati esclusivamente alla coltivazione della vite, la nascita dei nomi dei singoli vigneti. **Con l'avvento dei Savoia**, tra la fine del '500 e l'inizio del '600, cominciò una fase di **consolidamento della produzione vitivinicola, che proseguirà senza interruzioni fino al XIX secolo**. In tempi più recenti, nonostante l'arrivo di malattie "americane" come la **fillossera** dalla seconda metà dell'800 alla prima metà del '900, la viticoltura roerina dimostrò lungimiranza nel selezionare le zone più vocate alla coltivazione della vite.

Geologia e clima: suoli marnoso-arenari e clima semi-arido

La regione del Roero, situata tra la pianura di Carmagnola e le basse colline dell'Astigiano, dal punto di vista geologico è **piuttosto recente: fino a 130 milioni di anni fa era ancora parte di un mare interno**: il fondale del Golfo Padano. I suoi suoli si sono formati per **sedimentazione di detriti**, trasportati dalle correnti marine che erodevano le montagne circostanti, strutturandosi per strati, attraverso varie fasi di prosciugamento e di immersione.

Fu l'emersione dal mare, tra i 2 e i 3 milioni di anni fa, a portare alla formazione delle colline del Roero. In seguito il suolo si ricoprì di sedimenti di origine alluvionale ed eolica, formando un unico altipiano comprendente Roero e Langhe. La grande friabilità di queste terre di origine marina portò tuttavia a una progressiva erosione, con lo spostamento, tra i 220.000 e i 150.000 anni fa, del percorso del Tanaro sulla direttrice Alba – Asti e la separazione del Roero dalle Langhe.



Oggi, i terreni del Roero sono prevalentemente di tipo **marnoso-arenario** con una presenza preponderante di arenarie, rocce sedimentarie di origine marina, e un buon tenore in calcare, argilla e sabbia, che rende il **terreno sciolto** e conferisce sofficità e grande permeabilità. L'origine marina dei terreni li rende piuttosto poveri di sostanza organica ma **ricchi in sali minerali**. In base all'epoca di emersione dalle acque incontriamo diversi suoli, con **sedimenti sabbioso-ghiaiosi continentali, sabbioso-marini e argilloso-marini**. Questi profili sono riscontrabili a volte uno accanto all'altro, a volte sovrapposti uno all'altro, e costituiscono delle vere e proprie macro-aree, disposte lungo la direttrice che va da nord-ovest (le Rocche) a sud-est (i territori più vicini al Tanaro).

Dal punto di vista climatico, il Roero è considerato una **zona semi-arida**. **Le colline roerine sono infatti quasi totalmente sprovviste d'acqua**: i sottili strati marnosi che si alternano a quelli sabbiosi offrono riserve idriche solo temporanee, come dimostra il paesaggio viticolo cosparso di **cisterne** per la raccolta dell'acqua piovana o di pozzi per pescare dalle falde acquifere. Le precipitazioni medie vanno dai 650 ai 720 millimetri annuali, parametri che la **rendono l'area più povera di piogge di tutto il Sud Piemonte**. La maggior parte delle precipitazioni si ha da ottobre a gennaio, e sono fondamentali per l'aumento delle riserve del sottosuolo, necessarie per lo sviluppo vegetativo della vite tra maggio e giugno.

Infine, la presenza delle Alpi Marittime porta a **escursioni termiche molto importanti**, con il rischio di fenomeni temporaleschi e grandinate. In un contesto di questo tipo diventa fondamentale l'utilizzo delle migliori esposizioni e lo sfruttamento delle forti pendenze dei versanti, in grado di garantire una buona insolazione.

Il Roero e l'enogastronomia: una cucina ricca ed elegante

La tradizione gastronomica roerina **ha i suoi cardini nei primi piatti a base di pasta fresca** e nelle meravigliose **prelibatezze del bosco, ovvero funghi e tartufi** e nella carne bovina, in particolare di razza fassona.

Fra i piatti che si incontrano sempre sulle tavole di questa regione - e che si abbinano alla perfezione con il Roero Bianco e il Roero Rosso - vi sono il vitello tonnato, l'insalata russa, il tonno di coniglio, il fritto misto alla piemontese, le acciughe al *bagnet* rosso o verde e la carne cruda battuta al coltello fra gli antipasti. Come primi piatti: gli agnolotti e i *tajarin*, con burro e salvia, oppure con il tartufo o con il ragù di salsiccia di Bra, mentre tra i secondi sono immancabili il coniglio all'Arneis e il brasato al Roero. E per concludere dolcemente panna cotta, *bunet*, mostarda d'uva. La gastronomia del Roero si caratterizza anche per una **forte presenza di prodotti ortofrutticoli** locali, come la pesca di Canale e la pera Madernassa.



L'organizzazione di iniziative uniche per la promozione del Roero Docg



Avvicinarsi al Roero con eventi nelle grandi città d'Italia, scoprire il territorio attraverso la letteratura e visitare l'area in modo sostenibile sono gli obiettivi con cui nascono i progetti Roero Days, Gustose Narrazioni e i Wine Tour del Roero.

Roero Days

È **l'evento itinerante annuale** che porta in tour i vini del Roero e i produttori scegliendo, di anno in anno, una città italiana. Degustazioni aperte al pubblico e ai professionisti, seminari di approfondimento, banchi d'assaggio, mostre e conferenze sul territorio le iniziative che negli anni hanno animato questo evento, nato nel 2016.

Gustose Narrazioni

Contaminare il mondo del food&wine con contenuti culturali, dimostrando che è possibile – e piacevole – “fare cultura” attraverso l'enogastronomia: questa l'idea alla base di Gustose Narrazioni, **rassegna di cene letterarie informali** con ospiti e autori, accompagnate da reading teatrali e musica dal vivo, **con degustazioni di piatti a tema e vini abbinati**. Un dialogo che dà spazio ad un arricchimento culturale a tutto campo, fondendo elementi che stimolano sensi, intelletto, curiosità e riflessione.

Andata in scena la prima volta nel 2019. L'edizione 2022 è stata l'occasione per celebrare la vita e l'opera di **Beppe Fenoglio**, nato proprio in queste terre esattamente 100 anni fa.

Wine Tour tra i cru del Roero

Ideati in collaborazione con l'Ecomuseo delle Rocche del Roero, i Wine Tour sono facili **escursioni in bici o a piedi alla scoperta dei cru**, i vigneti di maggior pregio, del Roero. Attraverso **quattro itinerari**



panoramici, i visitatori potranno avventurarsi tra i vigneti e le cascate che toccano i punti di maggiore interesse paesaggistico e naturalistico, ma anche tra i centri storici, con le loro botteghe artigiane, i punti vendita al dettaglio e le gastronomie, le attività di ristorazione e le strutture ricettive.

I Wine Tour tra i cru del Roero sono tra i primi in Italia a mettere a disposizione dei visitatori **un'esperienza guidata interattiva attraverso l'app gratuita izi.TRAVEL**. Scaricando l'applicazione sul proprio smartphone, i visitatori possono scoprire da una **voce narrante durante il percorso** curiosità e aneddoti sulla storia del Roero, mentre la funzione GPS integrata indica il percorso scelto, senza l'ausilio di auricolari.

Calendario 2025



Il 2025 segna un anno davvero importante per il Consorzio di Tutela Roero che dà il via a una programmazione di eventi diffusa nel tempo e nello spazio che coinvolgerà i luoghi e i ristoranti più iconici delle grandi città italiane. Punto di partenza a Roma per presentare il programma annuale di promozione del Consorzio e far conoscere le etichette della denominazione in una delle scene più rilevanti del panorama enologico italiano. Infatti, la Capitale rappresenta il palcoscenico migliore per dare il via a questa serie di eventi che coinvolgeranno le più grandi città italiane.

Sarà la volta di Torino con i Roero Days, l'evento cult del Consorzio che rappresenta la grande festa della denominazione. Capoluogo piemontese che, nel mese di maggio, è stato inoltre al centro dell'iniziativa "Piacere Roero", il progetto diffuso nei ristoranti di Torino e provincia in collaborazione con i locali del circuito Mangébin. Un modo completamente nuovo di vivere l'esperienza a tavola che, per quattro giovedì di maggio (dall'8 al 29), ha visto i produttori delle denominazione al centro di degustazione guidate e menu ideati per l'occasione, per raccontare ai commensali le proprie storie e i propri vini in abbinamento alle ricette della tradizione piemontese.

Toccherà poi a Napoli fare da teatro ai vini del Consorzio Tutela Roero. Dopo la Capitale e la città natale della denominazione, il Consorzio prosegue il suo percorso di incontri nel capoluogo partenopeo, una



delle piazze più floride del mondo del vino contemporaneo che, negli ultimi anni, ha saputo crescere sempre di più in termini di qualità di produzione enologica dell'intera regione e, al tempo stesso, diventare una destinazione fondamentale tanto per gli appassionati quanto per gli operatori del settore.

A settembre sarà il momento di Milano, quarto incontro del tour 2025 del Consorzio Tutela Roero che non poteva non fare tappa nella capitale economica d'Italia, crocevia di produttori, buyer e consumatori da tutto il mondo che la rendono una delle grandi porte d'ingresso del vino italiano all'estero.

A chiudere il calendario di attività 2025 del Consorzio sarà Bologna, uno dei grandi cuori pulsanti della tradizione enogastronomica italiana che unisce le grandi eccellenze della Food Valley a una cultura del vino sempre più in fermento.

L'etichetta istituzionale

Il Consorzio Tutela Roero, in collaborazione con *ArtàPorter*, ha indetto, nel 2024, il **contest creativo *Born to be a Wine*** a cui hanno partecipato oltre 30 artisti e designer provenienti da tutta Italia chiamati a ideare la **nuova immagine istituzionale delle 5 tipologie in cui è declinata la Docg**: Roero Bianco, Roero Bianco Riserva, Roero Spumante, Roero Rosso, Roero Rosso Riserva.

Bruno Casetta, classe '59, torinese formatosi artisticamente a Parigi, è stato proclamato vincitore dalla giuria composta dai membri del CdA del Consorzio. Casetta ha scelto i filari delle vigne roerine come soggetto della sua proposta che ha poi elaborato con un linguaggio pittorico di **particolare forza cromatica** riuscendo a evocare l'energia e la complessità che accomunano i vini e la terra da cui nascono e prendono il nome, e allo stesso tempo a trasmettere il carattere versatile e di grande piacevolezza che caratterizzano i vini Docg di questo territorio.

Le bottiglie vestite con la nuova immagine istituzionale insieme alle opere di Bruno Casetta e dei finalisti, sono state **esposte per la prima volta in occasione di Roero Days 2024 a Milano**. Da quella data in poi le nuove etichette rappresentano tutti i produttori del Roero in ogni evento ufficiale italiano e internazionale in cui il Consorzio è coinvolto.

ROERO IN SINTESI:

Nascita del Consorzio:	2014
Vini:	Roero Bianco Docg (da uve Arneis), Roero Rosso Docg (da uve Nebbiolo)
Presidente:	Massimo Damonte
Ettari vitati:	1.345 di cui 990 ad Arneis e 355 a Nebbiolo)
Bottiglie prodotte:	8,3 milioni di cui oltre 7,6 a Roero Bianco e 751.000 di Roero Rosso

Per informazioni:

Consorzio Tutela Roero | www.consorziodelroero.it | info@consorziodelroero.it | +39 345 0121788