



ROERO DAYS: DUE GIORNI ALL'INSEGNA DI 10 ANNI DI ECCELLENZA DOCG

Il Consorzio Tutela Roero farà conoscere questa denominazione del Piemonte grazie a verticali, laboratori, banchi di assaggio e momenti di approfondimento e dibattito

20-21 marzo 2016

Reggia di Venaria Reale (TO) - Cascina Medici del Vascello

REGGIA DI VENARIA (TO) - . Un viaggio sensoriale lungo oltre 10 anni, e altrettante vendemmie, alla scoperta di una delle denominazioni e delle aree viticole più prestigiose del Piemonte, divenuta patrimonio dell'Unesco. A proporre tutto questo è Roero Days, una due giorni unica, all'interno di una dimora altrettanto esclusiva come la Cascina Medici del Vascello della Reggia di Venaria Reale (Torino). L'appuntamento è per il 20 e il 21 marzo 2016, dalle ore 10.45 alle 19.00. La manifestazione, organizzata dal Consorzio Tutela Roero, farà conoscere i vini di questa Docg, i bianchi a base arneis e i rossi a base nebbiolo, grazie a degustazioni verticali, laboratori, banchi di assaggio e momenti di approfondimento e dibattito a cui prenderanno parte alcuni dei più importanti critici ed esperti del settore.

La Reggia, che fa parte delle Residenze Sabaude, Patrimonio dell'Umanità Unesco, sarà il teatro in cui andranno in scena e si potranno scoprire circa 250 vini di 100 cantine della zona. L'appuntamento (ad ingresso gratuito previa registrazione sul sito www.consorziodelroero.it) offrirà anche un confronto diretto con i vigneron, grazie a una sala dedicata ai singoli produttori con tavoli d'assaggio aziendali.





Appassionati e operatori del settore avranno anche la possibilità di prendere parte ai Laboratori di degustazione (tutti su prenotazione, a pagamento per il pubblico, gratuiti per i professionisti del settore) che consentiranno un approfondimento di alto livello, evidenziando le peculiarità dei vini Docg a base di arneis e nebbiolo prodotti nell'area del Roero. A condurre questi momenti saranno professionisti di prestigio come Daniele Cernilli (Guida essenziale ai vini d'Italia, Doctor Wine), Gianni Fabrizio (Vini d'Italia del Gambero Rosso), Fabio Gallo (Associazione Italiana Sommelier), Giancarlo Gariglio (Slow Wine), Eleonora Guerini (Vini d'Italia del Gambero Rosso), Vittorio Manganeli (critico enogastronomico) e Paolo Zaccaria (e-book Wines of Roero). Al termine di ogni degustazione, nella sala ristorante, verranno serviti ai partecipanti due piatti elaborati dai Ristoranti l'Enoteca di Canale di Davide Palluda e Il Centro di Priocca della famiglia Cordero.

Nel bicchiere dei winelovers e degli addetti ai lavori vi saranno non solo le ultime annate ma anche le vendemmie storiche, di cui si potranno apprezzare le potenzialità evolutive. Due verticali che metteranno in assaggio quindici anni di Roero, da uve nebbiolo, e dieci di Roero Arneis.

I Roero Days daranno anche l'opportunità di conoscere le differenze tra i principali vini piemontesi attraverso assaggi comparati dei più significativi bianchi regionali e delle più importanti denominazioni a base nebbiolo.

Tre i tipi di degustazione. La prima accenderà, in due momenti distinti, i riflettori sul Roero, anche Riserva, dal 1999 al 2013 e sul Roero Arneis dal 2006 al 2015.

Il secondo tipo, alla cieca, sarà invece volto a far conoscere le potenzialità dei vini Roero Docg, che si metteranno a confronto con gli altri vini del Piemonte.

Questi assaggi saranno articolati in due momenti:





I Nebbioli del Piemonte a confronto: il Roero Docg verrà confrontato con Barolo, Barbaresco, Ghemme e Carema

I Bianchi del Piemonte a confronto: la degustazione del Roero Arneis sarà affiancata ai bianchi più rinomati della regione come Gavi, Erbaluce e Colli Tortonesi Timorasso.

Il terzo tipo di degustazione riguarderà invece il banco d'assaggio, principalmente con le annate attualmente in commercio.

Tra gli appuntamenti da segnare in agenda, la tavola rotonda dal titolo "L'identità della Docg Roero" che si terrà lunedì 21 marzo, alle ore 14, e che avrà tra i relatori *Daniele Cernilli, Oscar Farinetti, Alessandro Masnaghetti, Roberto Racca, Ueli Schiess* e il presidente del Consorzio di Tutela Roero *Francesco Monchiero. Moderano Cavallito & Lamacchia.*

In programma anche l'illustrazione di due pubblicazioni: domenica, alle ore 11, si terrà la presentazione del volume *Vent'anni di Roero* di Davide Palluda: ne parleranno con l'autore *Rocco Moliterni* e *Luciano Bertello*. Sempre domenica, alle 14, sarà invece protagonista l'e-book *Wines of Roero*, a cura di *Paolo Zaccaria*.

La Cascina Medici del Vascello, localizzata all'interno dello splendido giardino antistante la Reggia con ingresso da Viale Carlo Emanuele II, si trasformerà dunque nel palcoscenico del Roero, raccontando la lunga tradizione vinicola di questa denominazione e le sue quattro tipologie: Roero, Roero Riserva, Roero Arneis e Roero Arneis Spumante.

PROGRAMMA DELLA DUE GIORNI (IN AGGIORNAMENTO)



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE N. 1308/13
CAMPAIGN FINANCED PURSUANT EEC REGULATION NUMBER 1308/13



- Domenica ore 11: Presentazione del volume *Vent'anni di Roero* di Davide Palluda
Ne parlano con l'autore Rocco Moliterni e Luciano Bertello
- Domenica ore 11,30: Dieci Anni di Roero Arneis – 2004-2013
- Domenica ore 13: Quindici Anni di Roero Riserva – 1996-2010

- Domenica ore 14: Presentazione dell'e-book *Wines of Roero* a cura di Paolo Zaccaria
- Domenica ore 15: Anteprima Roero Arneis 2015, presentazione Roero 2013 e Roero Riserva 2012
- Domenica ore 16,30: I Nebbioli 2011 del Piemonte a confronto – Barbaresco, Barolo, Bramaterra, Carema, Gattinara, Roero, Roero Riserva
- Domenica ore 18: I Bianchi 2013 del Piemonte a confronto – Colli Tortonesi Timorasso, Erbaluce di Caluso, Gavi, Roero Arneis

- Lunedì ore 11,30: Dieci Anni di Roero Arneis – 2004-2013
- Lunedì ore 13: Quindici Anni di Roero Riserva – 1996-2010
- Lunedì ore 14: Tavola rotonda L'identità della Docg Roero *Moderano Cavallito & Lamacchia, con Daniele Cernilli, Oscar Farinetti, Alessandro Masnagheti, Roberto Racca, Ueli Schiess, il presidente del Consorzio di Tutela Roero Francesco Monchiero*

- Lunedì ore 15: Anteprima Roero Arneis 2015, presentazione Roero 2013 e Roero Riserva 2012
- Lunedì ore 16,30: I Nebbioli 2011 del Piemonte a confronto – Barbaresco, Barolo, Carema, Gattinara, Ghemme, Roero, Roero Riserva
- Lunedì ore 18: I Bianchi 2013 del Piemonte a confronto – Colli Tortonesi Timorasso, Erbaluce di Caluso, Gavi, Roero Arneis

Informazioni per il pubblico: www.consorziodelroero.it – recapito telefonico: 3339188774 – info@consorziodelroero.it



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE N. 1308/13
CAMPAIGN FINANCED PURSUANT EEC REGULATION NUMBER 1308/13



Per raggiungere la Reggia di Venaria:

Da Torino:

- Linea dedicata GTT Venaria Express (attiva la domenica) navetta che collega direttamente il centro di Torino e la stazione di Porta Susa con il Borgo Antico di Venaria, la Reggia di Venaria e il Parco La Mandria.
1,70 euro a corsa nei giorni feriali - 7 euro per l'intera giornata il sabato e la domenica.
Numero verde GTT: 800 019152
- Autobus GTT: linee 72, 11, VE1)

In Auto:

- Venaria dista circa 10 chilometri dal centro di Torino.
Si raggiunge in auto via tangenziale di Torino Nord, uscita Venaria o Savonera/Venaria.

Altre informazioni sul sito: www.lavenaria.it

