



### Quale Barbera?

La Barbera, nelle sue diverse denominazioni, offre una varietà tipologica che esprime appieno la versatilità di cui è capace questo vino e che ne esalta al meglio la sua femminilità. È possibile infatti trovarla nella versione più leggera e rinfrescante (Vivace), in quella franca ed equilibrata da tutto pasto (Piemonte Barbera), piena e fruttata (Barbera d'Asti o Barbera del Monferrato), aristocratica (Barbera d'Alba) e nella sua veste da sera più complessa e sofisticata (Barbera d'Asti Superiore e Barbera del Monferrato Superiore, magnifica espressione, quest'ultima, di forti caratteristiche territoriali nelle varie tipologie: Nizza, Tinella, Valtiglione). La Barbera è un inno alla biodiversità vinicola e costituisce in questo settore uno dei migliori esempi di buon rapporto qualità-prezzo a livello mondiale.

### Il vitigno

La tradizione piemontese indica questo vino con una denominazione espressa tipicamente al femminile: diciamo infatti "la" Barbera e non "il" Barbera, nome che contraddistingue invece il vitigno. La denominazione femminile definisce la vera anima di questo vino, caratterizzato da un sapore pieno e deciso e per questo perfetto rappresentante del vino piemontese.

Al contrario di quanto si può immaginare, il barbera è un vitigno meno antico di altri coltivati in Piemonte, come sono invece il nebbiolo, il moscato o il grignolino; tuttavia la sua espansione durante i secoli ha subito una progressione continua e costante, arrivando a essere il vitigno a bacca rossa più diffuso in questa zona e a rappresentare oggi il 35% della superficie vitata regionale, pari a circa 15.000 dei 53.000 ettari totali. Si tratta di un vitigno coltivato prevalentemente nelle Province di Asti e Alessandria, zona in cui vengono prodotte le due denominazioni più famose: la Barbera d'Asti e la Barbera del Monferrato, entrambi DOC dal 1970. Il barbera è un vitigno "rustico", dotato di una notevole capacità vegetativa, in grado di offrire un'elevata produzione di grappoli, meno soggetto di altri ai problemi derivanti dalle mutazioni climatiche, cioè al rischio di attacchi da parte di muffe e parassiti che interessa la vite in genere. Nonostante la sua origine sia molto più antica, le prime notizie certe sulle uve di barbera risalgono al Settecento; le troviamo in documenti rinvenuti nella zona di Montegrosso d'Asti. Il barbera ha resistito nei secoli alle numerose devastazioni provocate da malattie e pestilenze, ad esempio la fillossera, ed è sopravvissuto a vitigni più delicati: per questo incontrò il favore dei contadini che non ne interruppero mai la coltivazione e lo predilessero ad altre specie, costruendo il suo successo e determinando così la sua larga diffusione. La sua rusticità ha fatto sì che,

## Barbera



privilegiando la quantità, si producano vini mediamente corposi e adatti a tutto pasto. In seguito a un controllo maggiore della qualità, e se i vigneti sono ben esposti, si raggiungono poi risultati davvero eccellenti, resi tali da un leggero affinamento in legno, che conferisce sentori e complessità davvero unici. Il Monferrato, a cavallo tra la Provincia di Asti e quella di Alessandria, è la zona che ospita la maggior estensione di superficie vitata rappresentata dal barbera, ma aree significative, seppur meno estese, si trovano anche nell'Albese e nei Colli Tortonesi.

### Il vino

Per anni la Barbera è stata considerata un vino "da pasto" e, seppur robusto e ricco, parzialmente trascurato da parte degli esperti. Oggi non è più così e la forte

personalità di questo vino, deciso e appagante, ha giustamente ottenuto la sua rivincita, affermandosi e ricevendo grandi apprezzamenti anche da parte dei palati più sofisticati. A pieno titolo è oggi considerato tra i più importanti vini rossi italiani e ottiene crescenti consensi a livello internazionale. Si possono distinguere alcune tipologie che si differenziano per qualità, robustezza e possibilità di accostamenti al cibo.

### La tipologia Superiore

Del tutto particolare e a sé è la versione Superiore della Barbera, che il disciplinare vuole ottenuta da procedimenti che prevedono speciali cure per la vite e severe selezioni delle uve in vigneto, seguite da un attento processo di affinamento in cantina,

per un periodo non inferiore ai 12 mesi. Durante questo periodo il vino deve trascorrere almeno 6 mesi in botti di legno; l'intero procedimento viene poi completato da un ciclo di maturazione in bottiglia di durata variabile. La gradazione alcolica minima complessiva della Barbera d'Asti DOC, della Barbera d'Alba DOC e della Barbera del Monferrato DOC è di 12% vol., mentre in tutte le versioni Superiore raggiunge i 12,5% vol.

### Qualità organolettiche

La Barbera è il vino legato alle antiche tradizioni contadine piemontesi per eccellenza, che negli anni ha però saputo rinnovarsi, giungendo al punto di costituire una eccellente risposta alle diverse esigenze e ai gusti del pubblico. Il colore è rosso rubino,

particolarmente intenso nel tipo Superiore e tendente al granato in seguito ad invecchiamento. Il profumo è molto intenso e persistente, vinoso da giovane. Si evidenziano forti sentori di ciliegia, di prugna e bacche scure, spesso in grado di trasformarsi in fragranze fruttate e di confettura. Si colgono infine note più o meno intense, floreali, talvolta balsamiche e speziate. Il passaggio più o meno lungo in legno contribuisce allo sviluppo di sentori di cannella, cacao, liquirizia e vaniglia. Il gusto è pieno, caldo e armonioso; l'affinamento gli dona poi particolari complessità e ricchezza di tannini dolci e vellutati, completati da una lunga persistenza gusto-olfattiva.

### Le sottozone della Barbera DOC

Storicamente le DOC Barbera in Piemonte erano suddivise e distribuite in modo piramidale e questo criterio di organizzazione ci permette di comprendere quale sia, anche oggi, la realtà territoriale e disciplinare riguardante questo vino. È possibile pensare al vertice come parte corrispondente alla Barbera d'Asti, mentre immaginiamo che la fascia sottostante venga occupata dalla

*Vendemmia dell'uva barbera.*





Barbera del Monferrato DOC. Ancora più in basso nella ripartizione troviamo poi il Piemonte Barbera DOC, considerata una DOC di ricaduta e dunque distribuita su un territorio più vasto e caratterizzata da una maggiore resa per ettaro. Un tempo questa suddivisione possedeva una logica precisa, dal momento che gran parte del territorio della Barbera d'Asti DOC si sovrappone a quello della Barbera del Monferrato DOC e che per questo i produttori potevano scegliere a quale tipologia vinicola destinare le proprie uve. Da oggi questo non sarà più possibile: con la nuova regolamentazione e l'avvento della nuova DOCG Barbera d'Asti infatti, sarà presto fatto obbligo agli stessi produttori di dichiarare preventivamente e definitivamente la destinazione dei vigneti e dei vitigni di barbera, che saranno quindi indissolubilmente legati a una propria designazione e non potranno subire variazioni di denominazione al momento della vendemmia o della vinificazione. La Barbera si differenzia poi nelle sue varie tipologie.

A fronte: paesaggio vitato nel Monferrato visto da Cuccaro.  
A destra: vigneti nei pressi di Cossano Belbo.

# Barbera

## Barbera d'Asti DOCG

### LA BARBERA D'ASTI DOCG

La Barbera d'Asti è un vino legato alle antiche tradizioni contadine, che ha saputo rinnovarsi per rispondere a esigenze e gusti diversi. È prodotto in tutto il territorio della Provincia di Asti e la sua area di coltivazione sconfinava per una buona parte nella parte nord-occidentale della Provincia di Alessandria e si sovrappone per tutta la sua estensione alla zona della Barbera del Monferrato. Oggi rappresenta senza dubbio, e forse più di ogni altro vino, un prodotto in continua evoluzione, che cresce seguendo le nuove conoscenze in campo viticolo ed enologico e che, per qualità e numeri, può essere proposto a un pubblico contemporaneamente vasto, curioso ed esigente. Attualmente la Barbera d'Asti ha ottenuto la conversione da DOC a DOCG: la nuova fase porterà senza dubbio a questo vino nuovo lustro e gli

attribuirà il posto che gli spetta di diritto tra le grandi DOCG piemontesi.

### Qualità organolettiche

Nella Barbera d'Asti DOCG il colore è rosso rubino intenso; il bouquet propone netti sentori di frutta fresca, mentre il gusto offre una sostenuta acidità, che però negli ultimi anni ha saputo ben combinarsi con la corposità del vino, permettendo un nuovo equilibrio e rendendo la Barbera d'Asti un vino estremamente versatile e facilmente abbinabile.

### Le sottozone della Barbera d'Asti

Dall'anno 2000 la Barbera d'Asti ha subito un'ulteriore suddivisione a partire dal territorio di produzione e, a oggi, sono state individuate tre ulteriori aree di particolare qualità: Nizza, Tinella e Colli Astiani. Per di-



# Barbera

## Barbera del Monferrato Superiore DOCG

sciplinare queste aree sono state definite "sottozone" e rappresentano l'espressione locale di una identità territoriale molto sentita in questa zona del Piemonte e di corrispondenti caratteristiche autoctone in bottiglia, riconoscibili per un degustatore esperto, ma oggi maggiormente individuabili già dall'etichetta.

### Abbinamenti

È ottima da tutto pasto e ha individuato una sua nuova forma espressiva anche con i piatti unici della cucina moderna, ma trova una sua collocazione tradizionale e preferenziale con salumi e formaggi mediamente stagionati. Nella versione Superiore costituisce un accompagnamento

ottimale ai piatti della grande cucina tradizionale piemontese e non solo, alla selvaggina, all'agnello, alla tagliata di manzo e alle specialità come la *bagna càuda* e il vitello tonnato.

### LA BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE DOCG

Con l'avvento della DOCG Barbera del Monferrato Superiore si riconoscono il grande impegno e la caparbietà dei produttori del Casalese e di alcune parti del territorio alessandrino. Con la nuova denominazione essi hanno dimostrato in questi anni la capacità di esprimere i caratteri peculiari della propria terra attraverso il lavoro e la dedizione, seppur ricalcando sem-

pre le qualità specifiche della Barbera d'Asti anche per area di produzione, la quale si estende in tutta la Provincia di Asti e in gran parte di quella di Alessandria, sovrapponendosi totalmente e superando quindi la zona della sorella astigiana.

### Qualità organolettiche

Assimilabile per colore e bouquet alla Barbera d'Asti, la Barbera del Monferrato è caratterizzata da una più marcata nota speziata rispetto alle altre Barbera della regione e da un *goudron* più intenso.

### Abbinamenti

Questo vino si sposa bene con gli arrostiti e i piatti tipici del Monferrato Casalese e del Piemonte in generale, come il collo d'oca ripieno, la polenta, gli gnocchetti verdi monferrini, gli agnolotti al sugo d'arrosto, la muleta del Monferrato, il fritto misto alla casalese, il risotto con le rane e il bollito misto.

### BARBERA DEL MONFERRATO VIVACE

Si tratta di un vino particolarmente consumato nel Nord-Ovest dell'Italia. Il leggero *petillant*, abbinato all'acidità nervosa, sovente dotata di una schiuma rossastra e piacevole, lo rende adatto ai





primi ripieni, come gli agnolotti in brodo, e ai salumi, e ne fa il vino che meglio si abbina a un piatto inconsueto: la pizza. Proprio in casi come questo, la Barbera, solitamente gran signora del panorama vinicolo, diviene giovane e sbarazzina, vivace appunto, e si rende adatta ad accostamenti insoliti e piacevolissimi, anche grazie alla leggera e fresca effervescenza di cui è naturalmente dotata. In passato questo vino era ottenuto dalla rifermentazione in bottiglia, mentre oggi si utilizza il metodo della rifermentazione in autoclave, proprio come aveva prescritto e indicato Martinotti. Sottovalutata per un certo periodo, la Barbera vivace è tornata in auge negli ultimi anni, ripresentandosi sul panorama enologico italiano con simpatia e leggerezza e come facile abbinamento ai cibi.

### LA BARBERA D'ALBA DOC

Questo vino si produce nella zona collinare circostante Alba e solo nel territorio della Provincia di Cuneo, raggiungendo e seguendo il confine con quella di Asti. L'invecchiamento deve essere di almeno un anno e la gradazione minima non inferiore ai 12% vol., che diventano 12,5 vol. nella versione Superiore e dopo l'anno di invecchiamento previsto.



*Uno scorcio del centro storico di Alba.*

### Qualità organolettiche

Le sue caratteristiche peculiari sono storicamente attribuite al tipo di terreno, di produzione e vinificazione adottate dai produttori e, proprio in ragione di queste qualità specifiche, spesso si dice che la Barbera d'Alba "baroleggia", ossia assume particolari note, simili a quelle del Barolo. In particolare, con questa espressione si intende dire che

sviluppa sentori di tabacco e liquirizia più intensi rispetto alla Barbera d'Asti o del Monferrato.

### Abbinamenti

Ottima con formaggi stagionati o semi-stagionati, la Barbera d'Alba DOC è perfetta anche con i saporiti primi piatti tipici piemontesi, le carni rosse alla griglia, la fonduta e le pietanze arricchite dal tartufo.