



## Piemonte: ottime performance per il Barolo, ma anche per i vini del Monferrato



Il **Piemonte** sta dimostrando di essere diventato una delle regioni più dinamiche al mondo e grazie a due portabandiera come il Barolo e il Barbaresco sta continuando a crescere sul mercato secondario. Nel frattempo prosperano anche le altre denominazioni regionali, sia in quantità, sia in qualità. Uno sguardo ai rossi del **Monferrato** (che non è una “montagna di ferro”) e, in particolare, alla **Barbera d’Asti**. Per approfondimenti: Vinous, Liv-ex, Tim Atkin e The drinks business

«Negli ultimi due decenni il **Piemonte** è diventato una delle regioni più dinamiche al mondo. [...] L’interesse per il **Barolo** e il Piemonte non è mai stato così alto», scrive il giornalista **Antonio Galloni** su Vinous. E la crescente domanda di vini piemontesi si è riverberata anche nel mercato secondario anche se, storicamente, il valore di tali vini è sempre apparso modesto rispetto a quelli toscani che, con una combinazione di qualità, volume e forza del marchio, sono stati a lungo considerati gli alfieri italiani del settore. Come cresce il valore dei vini del Piemonte (in particolare del Barolo)

Ma le cose stanno cambiando velocemente. La quota di valore del Piemonte sul commercio totale del vino italiano è passata dall’11,4% nel 2015 al **43,4%** all’inizio del nuovo anno. Questa evoluzione è avvenuta soprattutto grazie al **Barolo**, che ha occupato il 73% del mercato piemontese, seguito dal **Barbaresco** (26%). Gli altri vini piemontesi incidono invece solamente per una minima percentuale. Inoltre, le piccole

quantità di Barolo prodotte e la domanda globale in crescita hanno portato a notevoli aumenti di prezzo per alcuni dei suoi vini – dal 200% al 400% – contribuendo all'aumento della quota di mercato in valore ( Liv-ex).

Un po' di confusione sull'origine del Monferrato

Anche il **Monferrato**, però, è entrato nei radar di molti critici all'estero. Un recente articolo sul sito di Tim Atkin MW, ma scritto dal collaboratore Peter Pharos, offre un bello spaccato sui rossi della storica regione piemontese tradotta, però, come "Iron Mountain" ("Montagna di ferro"). L'etimologia di Monferrato, anche se discussa, non dovrebbe derivare dal comune metallo, ma dal latino *Mons ferax* (area coltivata, fertile, produttiva); oppure dalla leggenda secondo cui Aleramo, il capostipite dei marchesi del Monferrato, definì i confini della zona percorrendo con il suo cavallo l'intero territorio. Non avendo, però, a disposizione gli strumenti per ferrare ("ferrà", o "frà" in piemontese) il suo destriero, Aleramo ricorse a un mattone ("mòn" in piemontese), da cui il nome; mòn-ferrà, quindi Monferrato. Il giornalista dimostra più sicurezza nella descrizione dei vini, rivelando le sue preferenze per la **Barbera**, ma anche per altre uve piemontesi come **Freisa** e **Grignolino**, **Ruché** o **Albarossa**, e per alcuni produttori come Accornero, Braida o **Montalbera**.

La produzione di Barbera d'Asti cresce

Su The drinks business si parla, invece, dei numeri in crescita del Monferrato. La **Barbera d'Asti Docg** ha visto un aumento di +2,1% delle bottiglie prodotte rispetto al 2019. Anche la giovane **Nizza Docg** è cresciuta, arrivando a produrre 619.632 bottiglie, +4% rispetto alla produzione del 2019; mentre il **Ruché di Castagnole Monferrato Docg** l'anno scorso ha sfiorato 1 milione di bottiglie. Secondo il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, la produzione di vino in bottiglia è cresciuta in generale del +0,4% nel 2020, dimostrando, così, una grande capacità di ripresa anche in condizioni difficili.

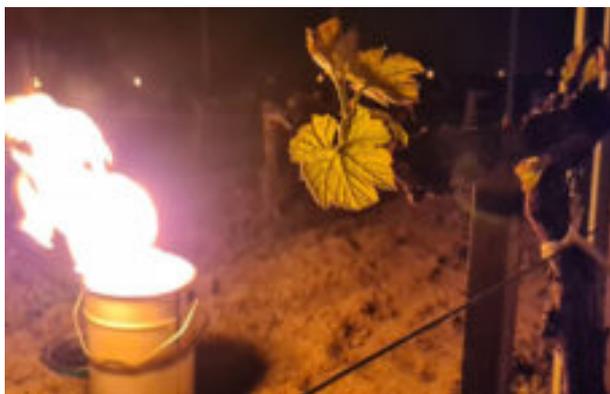
Foto di apertura: vigneti delle Langhe

Questa notizia fa parte della **rassegna stampa internazionale** di Civiltà del bere. Per riceverla gratuitamente una volta a settimana in formato newsletter iscriviti **qui**.

Tag: Barbera d'Asti, Barolo Bussia, Liv-Ex, Monferrato, Piemonte, Rassegna stampa internazionale, The Drinks Business, Tim Atkin, Vinous

© Riproduzione riservata - 15/04/2021

[Leggi anche ...](#)



Francia: i danni delle gelate e altre previsioni  
[Leggi tutto](#)



I numeri (vincenti) dello Chablis e i premiati del 35° Concours

[Leggi tutto](#)

Contatti **Sede Legale**

via Volta 3 10121 Torino **Redazione e amministrazione** via P. L. da Palestrina, 12

20124 Milano 02.76.11.03.03 [redazione@civiltadelbere.com](mailto:redazione@civiltadelbere.com) **l'enoluoogo di Civiltà del**

**bere** viale Andrea Doria (angolo via P. L. da Palestrina 12) 20124 Milano 02.76.11.03.03

[enoluogo@civiltadelbere.com](mailto:enoluogo@civiltadelbere.com)