



BARBERA D'ASTI, IL "VINO PIU VINO" DEL MONFERRATO

GIANCARLO MONTALDO

Nel cuore del Piemonte vitivinicolo, la Barbera d'Asti è il connubio tra il vitigno Barbera e il Monferrato, un territorio di colline e di valli che dispone di un suolo dove il vigneto da sempre vive vicende fortunate. La bottiglia e il calice la portano sulle tavole di tutto il mondo per la soddisfazione di consumatori appassionati e intenditori.



COLLINE VITATE A PRIMAVERA NEI PRESSI DI AGLIANO

L'anfiteatro collinare che occupa la fascia centro-orientale del Piemonte è una sintesi tra Monferrato, Astigiano e Alessandrino, nomi che da soli evocano la coltura della vite e la produzione del vino.

Tra i vitigni e i vini che popolano questo territorio, la Barbera è il riferimento più sicuro, con le fonti storiche che danno solidità al presente e confermano la presenza di una realtà vasta

e selezionata, dove l'attività vitivinicola ha radicamenti lontani.

Nell'ambito di un universo così ampio, ma al tempo stesso specializzato, la Barbera d'Asti è il vino che, per quantità e qualità, è diventato nel tempo il portavoce autorevole di questo spazio di colline. Renato Ratti, uno dei maggiori esperti della vitivinicoltura piemontese, nel dicembre 1987 scriveva un passo significativo a proposi-

to della Barbera vite e vino nel contesto dell'area sommariamente indicata come "Monferrato" e che coinvolge gran parte dei territori di collina delle province di Asti e Alessandria. *"La Barbera - scriveva - è il vino più vino dell'Astigiano e del Monferrato. Robusto e rustico, oppure elegante e longevo, rispecchia l'immagine dei vignaioli astigiani monferrini, vale a dire rustici e forti, oppure arguti e allegri"*.



COSTIGLIOLE D'ASTI E IL SUO CASTELLO

UNA TERRA GRANDE E SPAZIOSA

Quello dove nasce la Barbera d'Asti è un territorio ampio (169 paesi tra le province di Asti e Alessandria), a suo modo eterogeneo: una collina insegue l'altra, la incrocia o le corre a fianco in un alternarsi di forme e dimensioni che si modificano e si susseguono pur rimanendo fedeli al disegno di chi le ha create e dell'uomo che poi le ha modellate.

La collina è il denominatore comune, insieme a un terreno ospitale dove la vite di Barbera è il *testimonial* privilegiato. La denominazione Barbera d'Asti non è casuale, è la sintesi voluta tra vitigno e origine, un binomio felice che continua a dare concreti risultati in qualità e prestigio.

Non va confusa con un'altra Barbera, quella del Monferrato, che nasce a grandi linee sul medesimo territo-

rio e poi deborda oltre i suoi confini acquisendo spazi ancora maggiori, ma che ha sperimentato la sinergia tra il vitigno di riferimento e altre varietà, Freisa, Grignolino e Dolcetto.

Il confine nord-ovest della zona di origine della Barbera d'Asti tocca paesi del vino come Cocconato, Albugnano e Moncucco Torinese e il limite di nord-est riferisce di centri come Casale Monferrato, Rosignano Monferrato e Terruggia. A sud, la delimitazione segnala altri paesi del vino: a ovest l'Alto Monferrato di Olmo Gentile, Roccaverano e Serole, a est le colline acquisite di Strevi e Acqui Terme.

Questo spazio territoriale dedicato alla Barbera si può dividere in tre fasce: il "Basso Monferrato" include i territori collinari da Moncestino a Casale Monferrato e poi a scendere fino a Tonco e Castagnole Monferrato; il "Medio Monferrato" o "Astigiano"

comprende le colline intorno alla città di Asti, a sinistra e a destra fiume Tanaro; infine, l'Alto Monferrato, ovvero le colline più a sud e di maggiore altitudine, ultimamente chiamate anche "Alta Langa Astigiana".

Ci sono colline dappertutto, con contorni e dimensioni differenti che creano paesaggi molto diversi tra loro: nell'Alto Monferrato le colline sono impervie, orgogliose e salgono a quote altimetriche considerevoli, anche 600-650 metri s.l.m. Le valli sono strette e, man mano che l'altitudine sale, la vite deve cercare le coste più assolate. Anche le strade hanno comportamenti originali: salgono in fretta e tortuose i fianchi delle colline, curve strette e slanci rettilinei, fino a raggiungere i crinali, sui quali poi corrono veloci verso l'orizzonte. C'era un motivo per tutto questo nel passato, quando il trasporto si affidava



MORBIDE COLLINE A CASTAGNOLE MONFERRATO

o grigio chiaro, ricchi di carbonato di calcio, alcalini, con interferenze rimarchevoli di limo e argilla e con la roccia a poca profondità.

Ci sono anche "terre rosse", più profonde, ricche di limo e argilla, con reazione meno alcalina, più compatte e ricche di ossido di ferro e magnesio. Si trovano in alcune aree dell'Alto Monferrato e si prestano con maggiore propensione alle colture erbacee, anche se non va esclusa la coltura della vite che spesso dà risultati interessanti.

Uno spazio importante spetta alle cosiddette "sabbie astiane", terreni sciolti e ricchi di arenaria, presenti

al traino animale: le strade sul crinale erano l'unica soluzione per superare i problemi delle gelate invernali che avrebbero bloccato i transiti.

Nel Medio e Basso Monferrato, la situazione è diversa: le colline sono tonde, dalle linee morbide, più basse e regolari, le valli si aprono spaziose e le strade corrono comode e filanti nel fondovalle.

Dal punto di vista geologico, questo è un territorio di origine recente, visto che è emerso nell'Era Terziaria (da 65 a 18 milioni di anni fa) dal Mare Padano che copriva la regione cisalpina e qui si chiudeva a golfo. Prevale il periodo del Miocene (da 23 a 5,3 milioni di anni fa) rispetto al Pliocene (da 5,3 a 1,8 milioni di anni fa).

Le formazioni più antiche sono situate soprattutto lungo le fasce costiere di questo golfo, a nord (Monferrato Casalese) e a sud (Canellese, Nicese e Alto Monferrato), dove prevalgono le marni calcaree e arenacee, in sintesi le "terre bianche" così adatte alla coltura della vite.

Per contro nella fascia centrale prevalgono le "sabbie astiane", sempre depositi sedimentari, ma più recenti e risalenti al Pliocene.

Le "terre bianche" sono in sostanza suoli calcareo-marnosi, color bianco



GRAPPOLO DI BARBERA



nella parte centrale del Monferrato Astigiano, alla destra del Tanaro (Vinchio, Rocca d'Arazzo, Rocchetta Tanaro) e alla sua sinistra (Portacomaro, Refrancore). Alla sinistra del fiume assumono spesso colorazione rossastra, mentre alla destra sono in genere grigio-brune. Si tratta di suoli particolarmente adatti alla produzione di vini rossi con una particolare versatilità, potendo affinarsi in fretta o resistere al tempo con strutture invidiabili ed espressività al naso e in bocca.

Restano le fasce di fondovalle o di piano, di origine alluvionale, appartenenti all'Era Quaternaria, nelle quali predominano sabbia, limo e argilla: sono "terre grasse", ricche di sostanza organica e minerali, poco adatte alla viticoltura, anche per l'inadeguatezza delle loro situazioni ambientali.

Su questo territorio prevale il clima continentale, con inverni freddi ed estati calde. Le temperature possono



TRA ALTO MONFERRATO E ACQUESE

scendere molto nella stagione fredda (anche -10°C), ma tendono a salire in quella calda fino a 35°C , recentemente anche 40. L'estate è da sempre un periodo piuttosto secco, con situazioni che avvicinano l'area anche al clima mediterraneo.

Situazione questa che si è accentuata negli ultimi tempi come è dimostrato dal 2017. Stagioni più fresche e umide sono primavera e autunno, ma le precipitazioni annuali toccano appena i 700-800 millimetri, inferiori ai dati delle vicine Langhe albesi.



PURPUREA BARBERA A TAVOLA

Volendo approfondire di più, possiamo dire che l'Alto Monferrato presenta stagioni estive più secche e ventilate rispetto al resto dell'area, con escursioni termiche più accentuate tra giorno e notte e, per via della maggiore altitudine delle colline, con precipitazioni nevose accentuate. Anche per questo, l'Alto Monferrato è vocata per la coltivazione di viti come Dolcetto, Moscato, Cortese e alcune varietà da spumante (Pinot nero e Chardonnay), che non hanno troppe esigenze termiche nel loro percorso culturale.

VITIGNO E VINO DEL MONFERRATO?

Sembra dire così la storia. C'è una citazione ottocentesca, molto indicativa, che definisce la Barbera *Vitis vinifera Montisferratensis*. D'altronde, sulle colline del Monferrato, nelle province di Asti e Alessandria, questo vitigno ha da sempre una diffusione capillare. C'è anche nelle Langhe albesi, ma con minore storicità e ampiezza.

Sulla sua origine non ci sono infor-

mazioni precise e documentate. Anzi, nel tempo sono state spesso ripetute alcune notizie per le quali non ci sono riscontri. Per saperne di più, potreste leggere in questo stesso Barolo & Co e nella rubrica "Vitigni in cammino" l'articolo di Stefano Raimondi sulla Barbera. Ne avrete un quadro più chiaro.

Al riguardo, Renato Ratti, nel testo già citato in precedenza, avanzava l'ipotesi –sostenuta anche da Giovanni Dalmasso - che il vitigno Barbera fosse nato da uno "spontaneo incrocio di semi di vitigni più antichi."

A quanto pare, non ha riscontri palesi nemmeno la citazione segnalata più volte che vedrebbe la Barbera segnalata in un atto catastale del 1512 presso il Comune di Chieri.

Venendo all'attualità, è una varietà di buona vigoria, con grande capacità di adattamento a zone di differente vocazione viticola, dove garantisce produzioni costanti e tendenzialmente cospicue.

Dal punto di vista fenologico, la Barbera germoglia in un'epoca medio-

precoce (entro la metà di aprile), fiorisce tra la prima e la seconda decade di giugno, invaia nella seconda decade di agosto e ha una maturazione medio-tardiva, tra la fine di settembre e l'avvio di ottobre.

La foglia ha grandezza media, a forma pentalobata; il grappolo è piramidale, solitamente propenso alla compattezza; l'acino è ovale e color blu intenso. Nitida è la sua propensione a vitigno da vino. Non conosciamo, se non eccezionalmente e nelle annate più calde, l'utilizzazione dei suoi grappoli come frutto da mensa, come capita per Dolcetto e Moscato. La sua attitudine alla vinificazione è guidata da una spiccata versatilità, al punto che può produrre vini di bella gioventù e pronta beve e, per contro, vini di maggiore struttura e destinati a più lunga maturazione.

Anche se le citazioni storiche di questo vitigno e del suo vino non sono numerose, vale la pena soffermarsi su alcuni riferimenti a partire dal secolo diciannovesimo.

L'ampelografo Giorgio Gallesio, nella



sua Pomona Italiana del 1839, scriveva che "...il vino di questo vitigno è vermiglio, generoso e pieno di spirito... di molta durata; e, se fatto con cura, si perfeziona con l'invecchiare..."

Nei primi anni del Novecento, sono interessanti le note di altri due illustri studiosi. Arnaldo Strucchi, in *L'Enologia Piemontese* (1904), ricordava che "...fra i vitigni migliori e più diffusi primeggia il Barbera...". Gli fa eco Arturo Marescalchi, nella pubblicazione *I vini tipici d'Italia* (1924), dove sottolineava che questo vino "...non è e non deve essere una bevanda delicata da signore. È un vino robusto, tonico, austero, adatto al gusto di una gran parte del nostro popolo... Pochi altri vini possono vantare i suoi pregi." Sempre Arturo Marescalchi, nell'Annuario Vinicolo d'Italia, la XIV edizione (1933-34), a proposito della Barbera, la definiva "vino austero, ricco di colore, di alcool e di estratto; resistentissimo ai viaggi; bella schiuma rosso vivace: ottima vinosità fresca nel profumo e nell'abbroccato. Al-

cool 12-14%, acidità da giovane 9-10, vecchio 6-7. Estratto, 26-30. Rinomati i Barbera di Asti, Agliano, Montegrosso, Mombercelli, Scurzolengo, Castellalfero, Portacomara, Mongardino, ecc.". Chiudeva con il consiglio di consultare il testo relativo alla Provincia di Alessandria, che in quel tempo era ancora tutt'uno con quella di Asti (quest'ultima sarebbe diventata provincia proprio nel 1934).

Curiosa, infine, la citazione di un passo dello scrittore Paolo Monelli. Nella sua *O.P. ossia il vero bevitore* del 1945, scriveva a proposito di questo vino: "Barbera. È uno dei pochi vini di sesso femminile... L'ho già definita il fante dei vini piemontesi, pistapauta e scaccianebbie, burbero, tutto vino, nel colore scuro, nelle macchie che fa sulla tovaglia, nell'aflore che dà al fiato, nel profumo forte..."

Quest'ultima citazione porta d'attualità un tema che spesso ha appassionato curiosi e intenditori. Ma Barbera è femminile o maschile? Noi,

appassionati cultori di tutto ciò che è piemontese, tifiamo per il genere femminile del vitigno e del suo vino, ma non siamo così fondamentalisti da non rispettare opinioni contrarie. Anche perché, dove c'è dibattito, c'è interesse.

LE REGOLE DEL DISCIPLINARE

La Doc alla Barbera d'Asti viene riconosciuta nel 1970, con il decreto del 23 marzo. Il passo successivo, nel 2010, è il riconoscimento nella denominazione di tre Sottozone: Nizza (diventa vino autonomo nel 2016), Tinella e Colli Astiani. Il riconoscimento della Docg arriva nel 2008, l'8 luglio. L'ultima modificazione del Disciplinare è del 30 novembre 2011.

Le tipologie sono due: Barbera d'Asti e Barbera d'Asti Superiore, quest'ultima con la possibilità di indicare una delle sottozone. Nella base ampelografica il vitigno Barbera (dal 90 al 100%) è il protagonista, ma possono

Nel prestigioso panorama della Barbera d'Asti abbiamo scelto per voi alcuni vini e altrettante aziende che si distinguono per i loro caratteri di particolare originalità.

Via Montalbera, 1
14030 Castagnole Monferato

BARBERA D'ASTI DOCG LEQUILIBRIO MONTALBERA

Sulle colline di Castagnole Monferato, in un panorama incredibilmente morbido e ondulato, si coltivano le uve per questo vino rosso importante di bella resistenza al tempo. Nasce solo da uve Barbera, vinificate con lunga permanenza delle bucce nel mosto e attenta maturazione in legni di rovere francese di diversa dimensione.

+39 0141 292125
www.montalbera.it

329 3595712
www.tenutagaretto.it

St. Asti-Maire 30
14041 Agliano Terme (AT)

BARBERA D'ASTI SUPERIORE NIZZA DOCG FAVÀ TENUTA GARETTO

È in una splendida tenuta, con la cantina circondata dai vigneti, nel cuore della zona storica dedicata alla Barbera che nasce questo vino archetipo della denominazione, pieno ed elegante. Le uve sono raccolte in piccole ceste, selezionate a mano in vigneto e in cantina e vinificate con lieviti indigeni secondo tradizione.

329 3595712
www.tenutagaretto.it

Stazione San Siro, 42/43
14052 Calosso

BARBERA D'ASTI DOCG SANSI AZIENDA AGRICOLA SCAGLIOLA

Questo Barbera d'Asti nasce in una posizione magnifica, da vigna di oltre sessant'anni esposte a sud-sud-est. Macerato a lungo sulle bucce e maturato in caratelli di rovere francese per circa un anno, promette una grande capacità di resistenza all'invecchiamento e regala nel bicchiere sensazioni intense e ricche.

+39 0141 853163
www.scagliolavini.com

SCELTI PER VOI DA BAROLO & CO



COME UN VELLUTO...

intervenire, fino al 10%, altre varietà a bacca nera, non aromatiche, idonee alla coltivazione nella Regione Piemonte.

Le condizioni produttive sono rigorose: 9.000 chilogrammi di uva a ettaro, con la resa massima uva-vino del 70%: la produzione in vino a ettaro è

di 6.300 litri e 8.400 bottiglie da 0,75 litri.

Il periodo di maturazione obbligatoria è fissato in 4 mesi per la Barbera d'Asti, senza indicazioni sul tipo di contenitore. I mesi salgono a 14 per la tipologia Superiore, con l'obbligo anche di 6 mesi in legno. Questi periodi

vengono calcolati dal 1° novembre dell'anno di vendemmia.

Al consumo, il vino deve avere la gradazione alcolica minima di 12,0 % Vol e l'acidità totale di almeno 4,5%. Per la tipologia Superiore la gradazione non dev'essere inferiore a 12,5% Vol. Oltre all'indicazione delle Sottozone, è possibile segnalare l'origine più specifica delle uve ponendo in etichetta il riferimento "Vigna" seguito dal toponimo. Infine, è obbligatoria l'indicazione in etichetta dell'annata di produzione delle uve.

LE SOTTOZONE

Nizza, Tinella e Colli Astiani o Astiano sono i nomi delle Sottozone della Barbera d'Asti. Già abbiamo detto che "Nizza" è un vino a sé stante, anch'esso Docg e prevede anche la tipologia Riserva. Le altre due, invece, sono tuttora integrate nella Barbera d'Asti.

La Sottozona "Nizza" è formata dall'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Belveglio, Calamandrana, Castel Boglione, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cortiglione, Incisa Scapaccino, Mombaruzzo, Mombercelli, Nizza Monferrato, Vaglio Serra, Vinchio, Bruno, Rocchetta Palafea, Moasca, San Marzano Oliveto.

La Sottozona "Tinella" comprende l'intero territorio dei comuni di Costigliole d'Asti, Calosso, Castagnole Lanze, Coazzolo, Isola d'Asti (limitatamente al territorio situato a destra della strada Asti-Montegrosso).

La Sottozona "Colli Astiani" comprende per il comune di Asti la circoscrizione Montemarzo e S. Marzanotto Valle Tanaro, per il comune d'Isola d'Asti il territorio a sinistra della strada Asti - Montegrosso d'Asti e l'intero territorio dei Comuni di Mongardino, Vigliano, Montegrosso d'Asti, Montaldo Scarampi, Rocca d'Arazzo, Azzano. Le regole produttive delle Sottozone si differenziano rispetto ai vini Barbe-



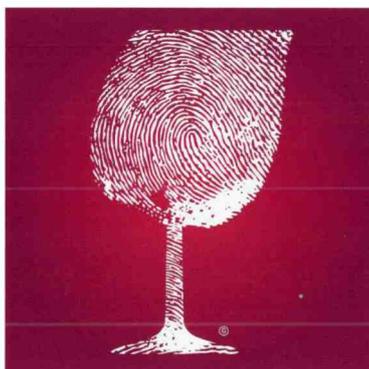
ra d'Asti in alcuni parametri, le rese, le gradazioni e i periodi di maturazione. Per le tre sottozone la resa in uva è fissata in 7.000 chilogrammi, pari a 4.900 litri, la gradazione alcolica minima in 13%Vol e l'acidità nel 5 per mille. Sul periodo di maturazione vi sono differenze tra le Sottozone: mentre il Nizza stabilisce 18 mesi globali con 6 in legno (la Riserva sale a 30 mesi con 12 mesi di legno), per le altre due i mesi totali salgono a 24. Nel caso del Nizza, la base ampelografica è fissata al 100% con vitigno Barbera.

NEL CALICE IN TAVOLA

È sulla tavola che la Barbera d'Asti offre i suoi caratteri migliori.

Nel caso di un vino d'annata, il colore è rubino purpureo, che con il tempo tende al granato. Al naso prevalgono le note vinose insieme a una bella composizione di sentori fruttati (mora, ciliegia, lampone e fragola, anche in confettura). In bocca è un vino immediato, pieno e stimolante, con una bella nota acida che esprime

gioventù. Nella versione Superiore il colore si tinge di granato e il profumo accompagna le componenti fruttate e floreali con le note speziate, in particolare vaniglia e cacao. In bocca è pieno, caldo, complesso, con un retrogusto che unisce le note fruttate ai sentori di cioccolato, vaniglia e caffè. A tavola, la Barbera d'Asti è versatile e cerca una composita compagnia gastronomica. Da giovane accompagna i piatti semplici, anche rustici, i salumi,



CONSORZIO
BARBERA D'ASTI
E VINI DEL MONFERRATO

gli antipasti e i primi piatti con ragù di carne. Affinato ed elegante cerca la compagnia di carni rosse stufate o brasate e di formaggi saporiti.

DATI ECONOMICI ALLA MANO

A breve saranno cinquanta le vendemmie di Barbera d'Asti DO. I dati 2016 ci confermano il profilo di un vino importante e che può fare di più per gratificare appieno i suoi produttori, in vigna e in cantina. La superficie vitata dispone di 4.020 ettari, che hanno dato vita a 218.345 ettolitri di vino. La potenzialità di imbottigliamento e di vendita, nello stesso 2016, ha interessato 149.043 ettolitri, in pratica quasi il 70% della produzione di un'annata. Rimangono ancora margini di crescita.

L'obiettivo più volte dichiarato dal Consorzio Vini d'Asti e Monferrato, nel quale la Barbera d'Asti è il vino *testimonial*, è quello di coniugare la qualità con il prestigio e il valore economico, a favore di tutta la filiera. ■