



Eleganza pop— LA RIVOLUZIONE DELLA BARBERA

Vendite e classifiche dimostrano il successo del vitigno piemontese, che si sta scrollando di dosso gli ultimi pregiudizi
“Il cambiamento anche grazie ai giovani”

Roberto Fiori

Asti

Barbera e Champagne cantava alla fine degli Anni 60 Giorgio Gaber, accomunando in un'unica malinconia due condizioni sociali ben distinte: rossa e popolare la prima, spumeggiante e aristocratica la seconda. Ma ora la musica è cambiata e il ritmo è quello della «Barbera Revolution», slogan con cui dal Monferrato si scandisce il

tempo di un vino sempre più fresco ed elegante, pronto a scrollarsi definitivamente



di dosso gli ultimi pregiudizi e a conquistare i palati di tutto il mondo.

I segnali sono tanti, ma vanno tutti verso una direzione: quella di un rosso di grande interesse, che ha dalla sua una straordinaria versatilità e una vocazione internazionale, grazie alla **innata acidità**. Sono queste caratteristiche ad aver convinto Kerin O'Keefe, italian editor della rivista statunitense *Wine Enthusiast*, a mettere per la prima volta una Barbera sulla vetta delle classifiche mondiali del vino. Non era mai successo e l'onore è toccato al Nizza docg Cipressi 2015 di Michele Chiarlo, che ha conquistato il primo posto tra gli «Enthusiast 100» del 2018. Ovvero, i cento vini top che ogni anno i redattori dell'autorevole magazine scelgono fra oltre 24 mila bottiglie provenienti da 17 Paesi. «Il Cipressi è un vino delizioso, elegante, esprime benissimo il suo territorio e ha un rapporto qualità prezzo imbattibile. Così ha conquistato tutti i nostri degustatori» spiega con pragmatismo la O'Keefe, che ai consumatori di tutto il mondo ha lanciato un semplice ed efficace messaggio: «Now is the Time to Drink Barbera from Piedmont».

Cosa è cambiato

Ma i successi non nascono dal nulla. Occorre dunque spiegare che la rivoluzione della Barbera è iniziata molti decenni fa grazie a cantine che, come **Chiarlo**, hanno sempre creduto nelle potenzialità del vitigno più popolare e maggiormente coltivato di tutto il Piemonte. E occorre citare nomi come Bersano, Scarpa, Coppo, Braida, Bava, Marchesi Alfieri, Cascina Castlet, Cossetti, Guasti e Viticoltori Associati di Vinchio e Vaglio Serra.

«Era la fine degli **Anni 50** quando decisi di puntare tutto sulla Barbera, sebbene all'epoca fosse un vino modesto, realizzato da vigne senza regole - ricorda un patriarca come Michele Chiarlo -. Nessuno credeva che da quel vitigno si potesse ottenere un prodotto di qualità: i ristoranti preferivano il Dolcetto e anche il mio professore all'Enologica di Alba insegnava che la Barbera era un vino da taglio da mescolare con quelli del Sud. Invece, un'altra strada era possibile e l'abbiamo dimostrato». Era invece il 1982 quando Giacomo Bologna produceva il primo «Bricco dell'Uccellone»,

altro vino simbolo della denominazione costruito grazie a tre elementi principali: selezione del cru, basse rese d'uva e uso sapiente della barrique.

Per questo Filippo Mobrìci, presidente del Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato, preferisce parlare di «un

risveglio, un rilancio che non può però scordare una storia nata secoli fa». La comparsa della Barbera è **datata 1512**, anno a cui risale un atto catastale del Comune di Chieri in cui se ne segnala la presenza. Fin da subito divenne il vitigno utilizzato per la produzione dei vini destinati al consumo personale, iniziando così la costruzione di quel rapporto quotidiano che rappresenta ancora oggi uno dei suoi più profondi tratti identitari.

Com'è il vitigno

Il barbera è il vitigno a bacca nera più diffuso e coltivato in Piemonte: interessa circa il 30% dei 45 mila ettari di superficie vitata della regione. **Originario del Monferrato**, è coltivato soprattutto nelle province di Asti, Alessandria e Cuneo, ma ha una certa rilevanza anche in zone come l'Oltrepò Pavese, i Colli Piacentini, la Franciacorta, l'Umbria. È presente anche Oltreoceano, ad esempio in California e in Sud America. Il riconoscimento della Docg per la Barbera d'Asti è datato 2008, a cui si è aggiunta nel 2016 la Docg autonoma del Nizza, che fino ad allora era considerata una sottozona come quelle di Tinella e dei Colli Astiani.

E se oggi si parla di Barbera Revolution, il primo vero rilancio risale agli **Anni 80**, grazie a un gruppo di produttori decisi ad accrescerne la qualità complessiva con un grande lavoro sia in vigna, sia in cantina. «Accanto alla vinificazione in acciaio, che contraddistingue la Barbera d'Asti nella sua versione più fresca e immediata, si è sviluppato con il tempo anche l'uso di barrique e botti, il cui uso è finalizzato a produrre la tipologia Superiore, più complessa per caratteristiche organolettiche e proiettata a un consumo posticipato nel tempo - spiega Mobrìci -. Grazie alla sua componente acida, levigata in cantina tramite la fermentazione malolattica, la Barbera d'Asti è tanto un prodotto immediato



e di facile beva, quanto un vino capace di attendere per anni il momento migliore per essere consumato».

Questa versatilità, unita a una relativa semplicità in quanto ad abbinamenti gastronomici, ha consentito alla Barbera di conquistare crescenti quote nei mercati esteri. Nel 2017 il numero delle bottiglie di Barbera d'Asti è cresciuto del 6,3% raggiungendo i **21 milioni**, a cui si devono aggiungere i 20 milioni di bottiglie della Doc Piemonte Barbera. Le cantine imbottigliatrici sono 609, di cui 434 in provincia di Asti. Le vendite raggiungono l'Italia e l'estero (soprattutto verso Gran Bretagna, Paesi Scandinavi e Germania). Il 30% va in America (con prevalenza di Canada e Stati Uniti), 9% in Asia, il 5% in Russia.

«Fino a qualche tempo fa, assistevamo ogni anno a una riduzione degli ettari vitati - spiegano dal Consorzio -. Oggi il trend si è invertito e vediamo il ritorno dei giovani in cantina, che si portano in dote una maggiore preparazione tecnica e culturale, ma anche una mentalità più aperta». Il prossimo passo? «Delimitare meglio le zone di produzione, distinguendo in modo chiaro ciò che diventerà Piemonte Barbera, Barbera d'Asti Superiore o Nizza. È un processo non solo tecnico, ma culturale. E poi la promozione. La **qualità nelle bottiglie** non manca più, ora dobbiamo lavorare per farci conoscere. La Barbera Revolution è appena iniziata». —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

I NOSTRI CONSIGLI

ETICHETTE STORICHE

1. *Barbera d'Asti Docg Superiore La Bogliona*
Scarpa, Nizza Monferrato
2. *Nizza Docg La Court*
Michele Chiaro, Calamandrana
3. *Nizza Docg Generala*
Bersano, Nizza Monferrato
4. *Nizza Docg Pomorosso*
Coppo, Canelli
5. *Barbera d'Asti Docg Superiore Stradivario*

Bava, Uocconato

6. *Barbera d'Asti Docg Superiore Alfiera*
Marchesi Alfieri, San Martino Alfieri
7. *Barbera d'Asti Docg Superiore Passum*
Cascina Castlet, Costigliole d'Asti
8. *Barbera d'Asti Docg Superiore La Vigna Vecchia*
Cossetti, Castelnuovo Belbo
9. *Barbera d'Asti Docg Bricco dell'Uccellone*
Braida, Rocchetta Tanaro
10. *Barbera d'Asti Docg Superiore Insynthesis*
Viticoltori Associati di Vinchio e Vaglio Serra, Vinchio

ETICHETTE EMERGENTI

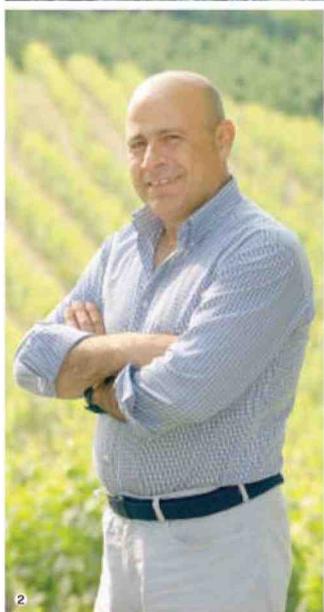
1. *Barbera d'Asti Docg Superiore Epico*
Pico Maccario, Mombaruzzo
2. *Barbera d'Asti Docg Superiore Nuda*
Montalbera, Castagnole Monferrato
3. *Barbera d'Asti Docg Superiore Le Rocchette*
Tenuta Olim Bauda, Incisa Scapaccino
4. *Barbera d'Asti Docg Superiore Sichei*
Franco Roero, Montegrosso
5. *Barbera d'Asti Docg Superiore Genio*
Gianni Doglia, Castagnole Lanze
6. *Barbera d'Asti Docg Superiore Mongovone*
Elio Perrone, Castiglione Tinella
7. *Barbera d'Asti Docg Superiore La Cricca*
Roberto Ferraris, Agliano Terme
8. *Barbera d'Asti Docg Superiore Bricco Paradiso*
Tenuta Il Falchetto, Santo Stefano Belbo
9. *Barbera d'Asti Docg Superiore Rouvè*



Rovero, Asti

10. *Barbera d'Asti Docg Superiore*
 Piovà
 La Montagnetta, Roatto





1. Il barbera è il vitigno a bacca nera più diffuso e coltivato in Piemonte: originario del Monferrato, interessa circa il 30% dei 45 mila ettari di superficie vitata della regione;
2. Filippo Mabrì, presidente del Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato;
3. e 4. I vigneti di La Morra: il barbera è coltivato soprattutto nelle province di Asti, Alessandria e Cuneo, ma ha una certa rilevanza anche in zone come l'Oltrepò Pavese, i Colli Piacentini, la Franciacorta, l'Umbria, ed è presente anche in California e in Sud America