



DEGUSTAZIONE

Le espressioni astigiane della Barbera



di **Paolo Valente** pubblicato il 5 luglio 2023

Spesso associato alle ben più note zone limitrofe, **Langhe** e **Roero**, il **Monferrato** è l'area più estesa delle tre, patria della **Barbera** e, in quanto tale, riconosce, più di tutte, le qualità di questo vitigno a cui vengono destinati i terreni e le posizioni migliori.



Anche il sistema delle denominazioni tiene conto di questo e, in Monferrato, questo vitigno trova espressione nella **Barbera d'Asti Docg**, che con circa 5.400 ettari vitati e 169 comuni coinvolti nelle provincie di Asti e Alessandria è una delle più grandi del panorama italiano; annualmente vengono prodotte circa 20 milioni di bottiglie di cui oltre la metà è esportata, con USA, Canada e Germania quali mercati principali.

Nel 2014 nasce, come denominazione indipendente il **Nizza Docg**, precedentemente sottozona della Barbera d'Asti Docg. Rappresenta il fiore all'occhiello del territorio: 18 comuni soltanto nella parte centrale dell'area di produzione della Barbera d'Asti; una zona da sempre considerata di eccellenza per terreni e condizioni pedoclimatiche con un potenziale di circa 700 ettari e circa 4,5 milioni di bottiglie.



Il disciplinare del Nizza Docg prevede l'utilizzo di Barbera in purezza (rispetto al 90% della Barbera d'Asti Docg). La resa è limitata a 70 quintali ettaro (90 per la Barbera d'Asti Docg), con riduzione, rispettivamente, a 63 e a 80 quintali nel caso di menzione della vigna. Il Nizza Docg deve sostare in cantina per almeno 18 mesi di cui almeno 6 in botti di legno; limite innalzato a 30 mesi, di cui 12 in legno, nel caso della Riserva; tali limiti sono di 4 mesi per la versione classica della Barbera d'Asti Docg elevati a 14, di cui 6 in legno, nel caso della versione Superiore.



Sono 404 le aziende associate al Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato che tutela, complessivamente, 13 denominazioni (4 Docg e 9 Doc). Oltre alle consuete attività di tutela e di promozione, il Consorzio effettua importanti attività di ricerca volte ad accrescere la sostenibilità di tutto il comparto; inoltre, si studiano antiche varietà, oggi praticamente estinte, al fine di verificarne le potenzialità anche in considerazione del cambiamento climatico. Il libro "**Barbera 2.0**" raccoglie un triennio di studi e analisi dei vini Barbera del territorio, analisi effettuate con lo scopo di indagare in modo scientifico il Monferrato per poter dare un contributo tangibile alle aziende e descrivere come dovrà cambiare l'approccio agronomico negli anni.

All'interno del Consorzio sono presenti 18 cantine sociali che raccolgono i frutti del lavoro di circa 2500 viticoltori e coprono circa il 50% della produzione globale. Il loro ruolo è di grandissima importanza in quanto, garantendo il ritiro delle uve e la relativa remunerazione, contribuiscono a

preservare il territorio e a contrastare l'abbandono di quegli appezzamenti che, da un punto di vista economico, non sarebbero più sostenibili se considerati singolarmente. Le Cantine sociali inoltre sanno riservando grande attenzione all'incremento della qualità riuscendo spesso, grazie anche alla numerosità dei micro-territori da cui possono reperire le uve, a produrre selezioni di grande pregio.



Seppure con livelli qualitativi e di finezza differenti, anche determinati dai diversi tempi di maturazione, le caratteristiche dei vini Barbera d'Asti Docg e Nizza Docg possono essere, genericamente, il colore, dotato di buona luminosità, che presenta tonalità che ricordano il violaceo del color porpora che, a volte, virano verso il colore rubino. Poi la lunga permanenza in legno o affinamenti protratti negli anni, possono esprimersi attraverso screziature granato.

Importanti anche i profumi tipici che spaziano da quelli fruttati, in particolare le bacche rosse, ai fiori, viola e rosa in prevalenza. A questi sentori di base si aggiungono spesso anche note di tostature, note terrose e di sottobosco; la frutta a volte si fa nera o in confettura. Punti in comune sono la piacevolezza e l'immediatezza olfattiva spesso marcate e coinvolgenti.

Dal punto di vista gustativo normalmente è l'acidità che guida il palato, il tannino è presente e frequentemente di buona tessitura ed eleganza. Il corpo è medio con una buona persistenza. Nelle versioni base si possono trovare vini dalla gioventù particolarmente spiccata che necessitano ancora di sosta in bottiglia per potersi amalgamare e stemperare alcuni spigoli. In alcuni casi, la nota rustica del vitigno risulta percepibile.



Il Consorzio ha recentemente organizzato la prima edizione del Monferrato Wine Festival – Monferrato Identity; la manifestazione svoltasi all'interno del Castello medievale di Costigliole d'Asti, ha voluto portare all'attenzione dei consumatori una zona ricca di eccellenze vitivinicole tutte da scoprire. Monferrato Identity, vuole, nelle intenzioni degli organizzatori, essere un appuntamento annuale per raccontare a pubblico, operatori e stampa i molteplici volti del Monferrato, patrimonio Unesco dal 2014, e un territorio ricco di risorse che meritano di essere valorizzate: cultura, tradizioni contadine, cucina ricca di prodotti tipici e una realtà enologica sfaccettata in grado di soddisfare i palati più fini.