



Barbera: il grande rosso piemontese



di **Paolo Valente** pubblicato il 22 agosto 2023

Un vitigno antichissimo e versatile che si esprime al meglio a tavola.

La **barbera** è una delle uve più coltivate in Italia con circa 50.000 ettari vitati che si estendono, in buona parte, nel basso Piemonte. È molto diffuso anche in Oltrepò Pavese mentre si rilevano significative presenze anche in Emilia-Romagna, nei colli piacentini, nel bolognese e nel parmense.

La sua origine è antichissima; i primi riferimenti precisi risalgono al XVII secolo quando si fa cenno ad un'uva definita "grisa" e accumulata all'uva spina per la sua rilevante acidità. Nel 1798 compare per la prima volta nell'elenco delle varietà coltivate in Piemonte. Nel 1873 nel testo di

"Ampelografia della Provincia di Alessandria" si riporta che la barbera "è vitigno conosciutissimo ed una delle basi principali dei vini dell'Astigiano e del basso Monferrato, dove è indigeno e da lunghissimo tempo coltivato".

Il vitigno barbera predilige i terreni argillosi e profondi; si adatta bene ai climi siccitosi ma teme le gelate invernali. È un'uva che consente la produzione di vini molto differenti tra loro: si possono infatti produrre dal novello alle grandi riserve da lungo invecchiamento.

L'acidità è la caratteristica principale di questo vitigno, caratteristica che lo rende riconoscibile e apprezzato anche in assemblaggio ad altri vitigni a cui riesce a conferire quella spinta fresca che rende piacevole la degustazione.

Quando viene vinificata in purezza la barbera si presenta con uno smagliante color rubino profondo tanto fitto da essere impenetrabile alla luce. Con l'invecchiamento i suoi riflessi, che inizialmente tendono al porpora, divengono granato. Il naso, esuberante, colpisce immediatamente con le sue note di frutta rossa, di sottobosco e di spezie. All'assaggio è un vino robusto, di piacevole beva grazie appunto alla sua spiccata acidità.

È da sempre considerato il vino delle tavole piemontesi per antonomasia. Oggi, grazie alle attente vinificazioni introdotte da bravi viticoltori, riesce in tantissimi casi ad esprimersi in versioni eccellenti dotate di grande finezza ed estrema pulizia aromatica.

Si abbina volentieri a tutto pasto ma si esprime al meglio con i secondi piatti di carne, sia bianca che rossa, arrosti o stufati. Se vinificato nella versione leggermente frizzanti e servito ad una temperatura intorno ai 14 °C si abbina tradizionalmente ad affettati e salumi.

<https://www.zenomag.com/post/barbera-il-grande-rosso-piemontese>