



BARBERA, BALUARDO DI ITALIANITÀ

dicembre 14, 2024 - Paolo Valente – Highlights – Wine

*La **Barbera** mantiene sempre una sua specifica personalità, ma lascia al viticoltore grandi possibilità di interpretazioni senza però ammettere deviazioni o uscite dal suo perimetro. È il terzo vitigno più coltivato in Italia e ricopre un terzo del vigneto piemontese; al mondo è la quindicesima varietà più piantata ed è una tra quelle con il maggiore corredo acido.*

*Proprio per celebrare questo vitigno e le sue caratteristiche uniche, nel mese di settembre 2024, si è tenuta la prima edizione del **Barbera Wine Festival** organizzato ad Asti dal **Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato**.*



Vitaliano Maccario

*Abbiamo chiesto al presidente **Vitaliano Maccario** come è nata l'idea di questa manifestazione: “dopo quello che è successo nel 2020, ci siamo seduti attorno a un tavolo e abbiamo cercato il modo per ripartire. Sebbene tutti quanti noi sogniamo avere un evento internazionale a migliaia di chilometri di distanza, ci siamo fatti un esame di coscienza e abbiamo considerato quello che siamo oggi e cosa realmente abbiamo bisogno di fare. L'idea di base è stata quella di ripartire da Asti, la nostra città, una città importante; Asti è la nostra storicità, è parte integrante della Denominazione che rappresenta la nostra Barbera, la Barbera d'Asti. Abbiamo quindi creato un Festival dove poter raggruppare una parte delle aziende che hanno già una visione più internazionale e che quindi hanno voglia di approcciarsi non solo al mondo del consumatore quotidiano o dell'appassionato, ma anche al professionista ovvero a colui che è capace di comunicare il vino. Noi dobbiamo imparare a dialogare con la stampa specializzata senza pensare che il nostro vino sia il più buono al mondo; dobbiamo, con umiltà, creare le opportunità di confronto e farci dire dagli altri dove siamo e come siamo”.*



A manifestazione conclusa come è stato il riscontro? “Il giudizio sulla prima edizione è super positivo, siamo tutti molto contenti. Siamo lieti che i relatori, che si sono succeduti giorno dopo giorno, abbiamo accettato il nostro invito e siano venuti a testimoniare il loro legame con il vino e con il territorio. Da parte del pubblico abbiamo avuto un caloroso riscontro, tuttavia possiamo ancora migliorare e puntiamo, nelle prossime edizioni, a coinvolgere un maggior numero di persone. Non solo, è stato un momento in cui tutti i produttori si sono uniti per comunicare le origini, la storia vincola e l'unicità del nostro territorio. È stato inoltre interessante aver unito il nostro mondo a quello della Street art, con la CrackingArt e quindi con tutte queste opere d'arte giganti che hanno campeggiato nel nostro villaggio. Abbiamo unito il vino a cultura e musica. Come Consorzio ci auguriamo che questa sia solo la prima di molte edizioni future per continuare a sviluppare il nostro progetto e far sì che le aziende prendano forza e coraggio; a quel punto

allora potremo misurarci con l'estero e internazionalizzare il Festival che parte da Asti ma potrà anche diventare itinerante".



Costantino Gabardi

Costantino Gabardi, consulente nel mondo del vino, è stato il curatore del programma delle masterclass organizzate durante il Barbera Wine Festival; gli abbiamo chiesto il suo punto di vista sulla Barbera: *"la Barbera è uno dei grandi esempi di italianità, è il vitigno che porta l'Italia nel mondo e lo dimostra il fatto che è una delle varietà più piantate al di fuori dell'Italia. Se devo pensare a un vitigno che rappresenti l'Italia tutta, in tutte le sue sfumature e in tutte le sue possibilità, la Barbera è sicuramente uno dei più rappresentativi. La Barbera la si trova ovunque, la si coltiva in Australia, negli Stati Uniti e in tanti altri paesi, ma è solo in questo territorio che prende una forma espressiva irripetibile; non si potrà mai fare una Barbera d'Asti o un Nizza al fuori di questo territorio perché c'è una climatologia, una predisposizione della terra ma, soprattutto, c'è la cultura del vigneto e di questa varietà che in altri luoghi non c'è".*

La Barbera fa parte della cultura dell'astigiano e del Monferrato. Questo è un territorio che respira Barbera e tutto ruota intorno alla convivialità e alla socialità che questo vino ha rappresentato sia sulle tavole quotidiane sia come sostentamento delle fatiche dei contadini che lavoravano nei campi. Chi vive in queste zone ha, senza dubbio, incrociato almeno una volta nella sua vita la Barbera anche se le nuove generazioni stanno escludendo sempre più il vino dalla loro dieta alimentare: la triade pane, pasta e vino inizia a vacillare.



Alla Barbera si possono riconoscere grandi doti di versatilità sia in termini di adattamento alle condizioni pedoclimatiche che di molteplicità di tipologie. Grande versatilità in vigna grazie alla capacità di adattarsi a terreni e climi differenti anche se comunque non è un vitigno facile da coltivare. Non ama le annate piovose e predilige i suoli calcarei e argillosi. Coltivata in un clima

fresco mette in evidenza l'acidità mentre in un clima caldo lascia trasparire la nota alcolica e la carica aromatica fruttata.

La Barbera ha una buona capacità di accumulo degli zuccheri e, di conseguenza, i vini presentano un tenore alcolico piuttosto alto che viene però sorretto dalla spiccata acidità. Il tannino non è particolarmente elevato e risulta morbido. A livello aromatico, prevalgono i sentori fruttati, di ciliegia, di mora e di prugna, e quelli speziati, di pepe e di vaniglia.



In cantina la sua versatilità si esplicita nella possibilità di ottenere prodotti decisamente diversi ma tutti di grande interesse. “La Barbera ha un comportamento particolare” ci spiega Costantino Gabardi, “cioè, non è un vitigno che ti costringe ma ti limita; intendo dire che la Barbera circoscrive un cerchio di possibilità più ampio rispetto ad altri vitigni, però fuori da quel cerchio la varietà non ti permette di andare. Hai più possibilità di movimento perché la puoi produrre con più frutto al centro oppure la puoi interpretare in maniera più ancestrale e quindi con acidità molto tese o ancora la puoi vinificare in maniera internazionale cercando l'evoluzione, il lungo affinamento, facendo un vino molto calibrato con una giusta estrazione”.

Per ottenere dei vini più freschi e di facile approccio, la Barbera può essere addirittura spumantizzata secondo il Metodo Classico, oppure vinificata in rosato; un veloce passaggio sulle bucce basta a trasferire il colore tanta è la carica antocianica della sua buccia. Come avviene nella maggior parte dei casi, la Barbera può essere vinificata in rosso. Con l'utilizzo di soli contenitori in acciaio si ottiene un prodotto da consumarsi giovane; la versione leggermente frizzante, oggi poco prodotta, è un riferimento alla tradizione. È un vitigno che si adatta bene anche alle lunghe maturazioni in legno: questo conferisce una grande longevità e stempera la sua irruenza soprattutto della frazione acida.



La Barbera è un vino moderno che risulta versatile anche negli abbinamenti proprio grazie alle sue differenti interpretazioni. Vitaliano Maccario ne descrive le ragioni: “la Barbera è un vino molto

moderno date le sue peculiarità, forse è il vino più moderno che il Piemonte e l'Italia hanno; oggi andiamo a ricercare l'acidità di alcuni vitigni internazionali ma noi l'abbiamo storicamente già in natura nelle nostre Barbera. Il cambio climatico, che ha costretto ad anticipare di venti, venticinque giorni le vendemmie, ha portato a delle belle maturazioni che esaltano i profumi fruttati accompagnati comunque dall'acidità innata della Barbera. Oggi, forse, abbiamo in mano il vino più moderno ma non lo sappiamo o, a volte, non vogliamo neanche pensarlo perché puntiamo tutti alla punta della piramide (vini maturati in legno n.d.r). La punta della piramide c'è ma va costruita dalla base quindi con la nostra Barbera fresca e giovane che deve essere veramente spinta e aiutata a farsi riconoscere sempre più come un vino moderno, che noi, a volte, chiamiamo vino pop”.

Guardando in prospettiva, nel futuro della Barbera, ci saranno probabilmente due piani espressivi: da una parte si andrà a privilegiare la bevibilità con un vino in cui il frutto è centrale; già negli ultimi anni si sono degustati alcuni eccellenti esempi. Dall'altra parte, ci sarà l'esigenza di produrre delle Barbera che possano competere, sulle grandi tavole internazionali, con gli altri grandi vini del mondo e iniziare a dialogare senza complessi di inferiorità. La scelta per il consumatore sarà quindi tra vini più complessi e articolati, giocati sui toni evolutivi della finezza e dell'eleganza e vini gioviali e accessibili, che si esprimono nel frutto e nell'acidità.

<https://www.jamesmagazine.it/primo-piano/barbera-baluardo-italianita/>