

# Rosso di sera

## Bel tempo si spera

Giosuè Carducci

Generosa Barbera  
bevendola ci pare  
di essere soli in mare  
sfidanti una bufera.

### Salute!

Non solo nella tradizione popolare italiana, si tramanda il detto: "buon vino fa buon sangue". Anche in mancanza di un riscontro scientifico, questa affermazione, come tante altre credenze comuni, ritrovano poi precise attestazioni. Tutto iniziò qualche anno fa, quando si rese noto il così detto "paradosso francese": una ricerca che dimostrò come, in una popolazione che assumeva regolarmente cibi ricchi di grassi animali, pericolosi per l'organismo, ma allo stesso tempo consumava vino, in particolare rosso, si registrasse una minore percentuale di popolazione affetta da malattie legate al sistema cardiocircolatorio rispetto alla media mondiale. Questa ricerca incuriosì numerosi medici e dietologi mondiali che contribuirono ad incrementare le ricerche specifiche in questo campo. In questo modo i medici, che prima vietavano totalmente il consumo di



vino, accusato di causare dipendenza come le droghe e per via del contenuto alcolico di procurare gravi danni epatici e fisiologici, divennero meno ostici verso la bevanda in questione.

Il consumo di vino è comunque consigliabile solo in abbinamento al cibo: un uomo adulto può consumare un bicchiere e mezzo (tre al giorno) di vino per ogni pasto principale. Alle donne, che metabolizzano con maggiore difficoltà le molecole dell'alcol, si suggerisce la dose di un bicchiere per ognuno dei due pasti principali. Perché il vino possa

produrre effetti benefici va consumato costantemente: poco ma tutti i giorni. La soglia di pericolo per i consumatori abituali è intorno al litro al giorno. Il vino però non dev'essere considerato in nessun modo come un medicinale, ma dev'essere inteso come un supporto idoneo alla prevenzione di alcune patologie.

## La storia

Nella tradizione piemontese questo vino è sempre stato indicato al femminile, mentre il vitigno viene indicato al maschile. Sia chiaro però che chiamare questo vino al maschile non è un affronto, ma certamente è auspicabile che "la" Barbera rimanga tale per, in qualche modo, perpetuare la tradizione. Gli storici di ampelografia hanno appurato che il vitigno del Barbera è meno antico rispetto agli altri coltivati da sempre in Piemonte, ma la sua espansione è stata costante nei secoli, fino a rappresentare attualmente il vitigno a bacca rossa più diffuso nella regione. La ragione storica principale per cui venne scelta questa coltivazione da parte dei viticoltori è che si tratta di un vitigno con notevole capacità vegetativa, che offre un'elevata produzione di grappoli ed è meno soggetto di altri alle mutevoli condizioni climatiche ed agli attacchi di parassiti e muffe. Le prime notizie che abbiamo sul Barbera risalgono a un documento del 1700 riguardante la sua coltivazione nelle zone di Montegrosso d'Asti, ma è probabile che questa varietà fosse già conosciuta da molto tempo ma con un nome differente. Da questo momento in poi il successo di questo vitigno dovette essere immediato, poiché si propagò rapidamente in quasi tutto il Piemonte. Il suo successo fu probabilmente aiutato dal disastro provocato dalla fillossera che costrinse i viticoltori a reimpiantare i vitigni distrutti sostituendo le varietà più delicate con quelle più resistenti. Sebbene il Barbera sia coltivato in molte zone, a causa dell'industrializzazione e dell'abbandono delle campagne, solo nel Monferrato questo vitigno è coltivato su quasi 15 mila ettari di terreno collinare. Dato il successo crescente di questo vino sui mercati nazionali ed internazionali, questo vino è destinato ad una nuova stagione di crescita. Vino robusto e ricco di personalità, la Barbera per decenni ha rappresentato il classico vino rosso "da pasto", molto apprezzato in origine dai consumatori piemontesi, poi da quelli lombardi, dove storicamente ha avuto sempre un'importante presenza sul mercato. Indubbiamente la Barbera ha potuto contare su produttori "storici" che hanno aiutato la sua diffusione a partire da fine Ottocento, migliorandone l'immagine e dimostrando che si tratta di un vino molto indicato all'invecchiamento: quasi sempre, infatti, se ben vinificato e affinato in botti di legno piccole o grandi, l'invecchiamento lo migliora nettamente. Da più di un decennio la crescita media qualitativa ha fatto in modo che la Barbera sia diventata a tutti gli effetti un vino "importante" e in grado di competere con tutti i grandi vini rossi italiani ed internazionali. Il merito di questo successo è di un numero sempre maggiore di produttori che hanno creduto nelle potenzialità di questo vino.





### Distribuzione geografica

È di gran lunga il vitigno piemontese principale: intensamente coltivato nelle province di Asti e Alessandria, diffusamente nelle province di Cuneo e Torino, è presente ovunque in Piemonte e raccomandato in tutte le province. Fuori dal Piemonte, il Barbera ha importanza colturale nell'Oltrepò Pavese, sui Colli Piacentini, in Franciacorta, Umbria, Campania, Sicilia ed in altre regioni italiane; introdotto dagli emigranti italiani, è presente anche oltreoceano: in California e in Sud America con superfici consistenti.

## Caratteristiche

- **Germoglio:** apice molto lanuginoso, di colore bianco verdastro con orli da rosati a rosso carminio. Foglioline apicali (da 1 a 3) di colore bianco verdastro con riflessi dorati e orli carminati, inferiormente cotonose. Foglioline basali (4-5) a bordi revoluti, di colore giallo dorato, con sfumature ramate, inferiormente molto lanuginose.
- **Foglia adulta:** di media grandezza, pentagonale, quinquelobata; seno peziolare a lira, chiuso o a bordi appena sovrapposti; seni laterali superiori a lira, talora con bordi sovrapposti; seni laterali inferiori a U più o meno profondi. Il lembo, piano o lievemente a coppa, ha superficie finemente bollosa (appena increspata alla base delle nervature principali) e colore verde scuro con base delle nervature verde o rosata; spesso però le foglie basali del tralcio tendono precocemente ad arrossare in modo vivace, non necessariamente in conseguenza di patologie virali o punture da cicaline. Denti irregolari, mediamente pronunciati a base larga con margini appena convessi. Pagina inferiore con lembo molto lanuginoso e nervature abbondantemente setolose.
- **Grappolo a maturità:** di media grandezza e di media lunghezza, piramidale alato (con ali brevi) o cilindrico alato, abbastanza compatto; peduncolo medio-lungo, verde chiaro.
- **Acino:** medio-grande (2,5 g), ellissoidale (d.e./d.l.= 0,87); buccia mediamente pruinosa, di colore blu-nero.
- **Sapore:** asciutto, di buon corpo, talvolta vivace
- **Gradazione alcolica minima complessiva:** 12%
- **Colore:** rosso rubino tendente al rosso granato con l'invecchiamento
- **Profumo:** vinoso, con profumo caratteristico, tendente all'etereo con l'invecchiamento "superiore".
- **Invecchiamento minimo per legge:** sino alla data del 1 marzo successivo all'annata di produzione delle uve; dopo un periodo di invecchiamento obbligatorio non inferiore a un anno, a decorrere dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia, di cui almeno 6 mesi i botti di legno di rovere o di castagno, può portare in etichetta la qualificazione "superiore".

## Commento

Non essendo abbastanza presuntuoso da credere di poter fare un commento sul gusto del barbera tale da essere pari a quello di un rinomato sommelier, farò un commento sul perché di questa scelta.

Io e la mia compagna abbiamo deciso di fare questo lavoro sul barbera perché volevamo rendere omaggio a un prodotto del nostro territorio e cosa poteva essere quindi meglio di un rosso piemontese?

Il barbera è da sempre il vino che più gradisco ed è stato interessante compiere questo lavoro in quanto abbiamo potuto scoprire molte curiosità che prima le nostre menti ignoravano totalmente come ad esempio il fatto che Giosuè Carducci avesse adoperato parte del suo tempo per scrivere una poesia sul barbera.

Alessandro T V H

Concordo con il mio compagno nel dire che un nostro giudizio su questo vino non gli renderebbe certamente giustizia e che quindi questo commento verterà totalmente su un altro aspetto. Penso che l'identità del territorio non sia formata unicamente da lingua, usi e costumi, ma anche dal cibo e dalle bevande che si producono e si consumano in quel determinato luogo. Ogni continente, ogni stato, ogni regione, è caratterizzata da un particolare prodotto che, in qualche modo, la rappresenta e le fa acquistare prestigio nel mondo: ogni prodotto gastronomico ricorda strettamente il posto in cui viene e, oltre ad una precisa storia, ha un sapore particolare che difficilmente può essere imitato. Questo è quello che accade con la Barbera del Monferrato, la quale è riuscita a farsi conoscere e a farsi apprezzare anche a livello mondiale.

Miriana A V H