

La filosofia del bere bene



Luigi Lago
Sommelier
professionista
AIG (Associazione
Italiana Gremi) e
consulente vini con
esperienza e livello
internazionale

Un Vitigno rosso chiamato Barbera

Questo mese vi vorrei parlare del vitigno Barbera e dei suoi vini, un vitigno di cui troviamo notizia in un documento del 1495.

Si pensa che il vitigno sia nato in Piemonte con cui ha un rapporto molto stretto. Divenne famoso come vino, ma venne riscoperto a metà degli anni ottanta dall'agronomico scandinavo metanolo. Fortunatamente un rinnovato impegno di aziende ha permesso di creare una nuova immagine più dinamica e moderna al Barbera.

Tra i fautori della rinascita cito sempre il famoso produttore Giacomo Bologna

che introdusse il legno per affinare il suo celebre e fedele Bracco dal Lizzanello e quindi rivoluzionò per sempre il modo di vinificare il vitigno Barbera.

Il Barbera compare al Sangiovese la palma di vitigno a bacca sovrà più coltivato in Italia: lo troviamo in Lombardia nell'Oltrepò Pavese, Emilia e Romagna nei Colli Piacentini, Bolognesi e di Parma, perché che arriva fino alla Sardegna.

Ma è il Piemonte dove questo vitigno trova il suo territorio ideale, dove produce quasi la metà del vino prodotto in tutta la regione. Ci sono grandi denominazioni nella regione quali la Barbera d'Alba, d'Asti e del Monferrato. Poi si ritrovano nei Colli Torinesi, Tortonesi, Bolognesi e Piacentini, nell'Oltrepò e pressa nei vini rossi come il Barbera, Sangiovese di Guada, Buttafuoco, Fracconese e in ultimo anche in un altro famoso vino che si chiama Barbera.

Voglio ricordare che il Barbera è il vitigno italiano più esportato all'estero, soprattutto in Argentina e California.

Il Barbera mostra ottime proprietà sia quando lo si vinifica in purezza, sia quando è abbinato con altre varietà. Se vinificato in purezza ha un bel colore rosso rubino, profumi intensi e persistenti che ricordano la frutta rossa, i frutti di scottobacco, le spezie. Al palato risulta un vino corposo, con una acidità accentuata.

Quando viene abbinato con altre uve apporta alcol, acidità e colore. Vi voglio suggerire questi ottimi cinque vini a base Barbera e il primo è La Barbera d'Alba Superiore Lirata D.O.C.G. 2011 prodotta dalla Cascina Castel, vigneto con viti di oltre quarant'anni, vendemmiate manualmente, fermenta per 12 giorni per ottenere la massima estrazione delle sostanze coloranti e fenoliche. Segue immediatamente la fermentazione malolattica per attenuare l'acidità del vino conferendo armonia ed equilibrio.

Matura in botti di rovere per circa otto mesi e poi si affina in bottiglia per oltre un anno.

Vino dal colore rosso rubino, profumi intensi e persistenti con note di frutti rossi in confettura, spezie quali la vaniglia e note mesocate.

Al palato è caldo, elegante, corposo dove si denota tutte le caratteristiche del vitigno. Molto lungo e persistente al retro palato se conservato in ambiente a temperatura costante continuerà a svilupparsi per 4-5 anni.

Il secondo che vi suggerisco è sempre prodotto dalla Cascina Castel ed è la Barbera d'Alba Superiore Passum 2009 D.O.C.G. Passum nome che richiama alcuni celebri vini ottenuti dalla somministrazione o dal leggero appassimento delle uve.

La durata dell'appassimento varia di anno in anno ed è legata alle condizioni Meteorologiche.

La maturazione avviene parte in bottiglie di rovere francese e parte in botti tradizionali di media capacità. Dopo circa un anno, il vino passa in bottiglia dove continuerà il suo affinamento per almeno altri sei mesi.

Colore rosso rubino tendente al granato, bouquet ampio ed elegante, profumi che ricordano frutti maturi quali la ciliegia e la susina mandleria, tabacco.

Al palato è caldo, morbido e il vino evidenzia la sua ricchezza



...vitigno Barbera e dei suoi vini, un vitigno di cui troviamo notizia in un documento del 1495.

è robustezza, equilibrato e di grande armonia, lamini dolci e piacevole sapidità.

Al retro palato la persistenza aromatica è lunghissima ed intensa e questo lo denota che è un grande vino da lungo invecchiamento. Il terzo Barbera è il Barbera d'Alba Superiore Nizza Generale D.O.C.G. 2010 prodotta dalla Rensano.

Barbera elegante ed equilibrata che matura parte in legno grande e parte in legno piccolo per 12 mesi.

Colore rubino molto intenso, bouquet ampio che ricorda frutti rossi maturi, frutti di scottobacco e ciliegia.

Spezie quali il pepe nero, la vaniglia, liquirizia, poi note anche di cacao e cioccolato.

Palato ricco e vellutato, potente ma con una bella acidità che gli dà notevole freschezza.

Barbera dal lungo invecchiamento in cantina a temperatura costante.

Il Quarto vino è la Barbera d'Alba Fontanelle D.O.C. Ascheri 2011 colore rosso rubino intenso, bouquet che ricorda la mora, prugna, confettura e spezie. Palato vellutato e morbido. Retro palato che denota un vino di finezza e classe.

Ultimo è il famoso Langhe Rosso Long Nov DOC 2009 Pelosero il Lon Nov è un vino concepito in maniera "innovativa" si tratta di un Langhe Rosso, prodotto cercando di esaltare al massimo le potenzialità che le due varietà con cui è prodotto cioè Barbera e Nebbiolo possono esprimere quando sono vinificate assieme.

Matura in Barrique per 18 mesi si presenta con un colore rosso rubino molto intenso, si naso ricorda la frutta matura quali la Mora, il lampone, la ciliegia e una nota sottile di vaniglia.

Al palato è corposo e vellutato. Acclito ad un lungo invecchiamento. Chiaro scrivendovi una bella poesia scritta da Giacomo Bologna e che trovate se ardate in visita alla sua cantina.

Costituirvi una cantina ampia, spaziosa, ben areata e refrigerata di tante belle bottiglie, quelle rite, quelle concate, da considerare con occhio attento nelle serie di primavera, estate, autunno e inverno soggiungendo al pensiero di quell'uomo senza cantine e senza uve, senza donne e senza vino, che dovrebbe vivere una decina d'anni più di voi.

Con Cini e buona degustazione.