

## **LaVINium** rivista di vino e cultura online

Anteprime

### Pillole di Barbera (Meeting)

di **Alessandro Franceschini**

Roma, 23/03/2010



#### Premessa

C'è un'uva che ha nell'acidità uno dei suoi pilastri. Una caratteristica che in sé non fa scaturire automaticamente vini che siano campioni di beva e di longevità. Il Professor **Vincenzo Gerbi**, a questo proposito, durante la presentazione degli esperimenti condotti sulla potatura a cordone speronato sulla barbera presso l'Enoteca Regionale a Canelli, si è espresso chiaramente: *"Certamente la barbera deve la sua struttura all'acidità più di altri. Ma si è fatto di questo aspetto un vanto ingiustificato"*. L'uva in questione ha anche pochi tannini: un'impalcatura vitale per ogni vino rosso che voglia durare ed essere considerato "di razza". La strada dell'affinamento in legno pare, quindi, giovargli. Sempre Gerbi: *"Il calore delle barbera per fissarsi nel tempo ha bisogno di una mano. Molti hanno usato per fare questo la barrique, ma in modo sbagliato. Però è vero che la barbera è un vitigno che più di altri ci guadagna dal legno. Questo non deve essere comunque*

*interpretato come un mutamento della sua tipicità"*.

#### Legno 1

Lo sport preferito praticato dalla quasi totalità dei presenti, giornalisti, blogger o buyer durante i quattro giorni dedicati agli assaggi alla cieca e non, è stato quello di andare alla ricerca del nemico numero uno da scovare e sberleffiare senza pietà: la barrique. Fino a qualche tempo fa eri un pazzo se osavi mettere in discussione il trio composto da legno nuovo, color pece e fruttone dolce e strabordante. Oggi, se non lo fai, non capisci nulla di vino. Riflettere, cercare di andare oltre il legno e vedere se l'architettura generale del vino abbia comunque un senso, una coerenza, sembra uno sforzo non più degno di attenzione.

(...)



#### Consapevolezza

La Barbera, come giustamente mi faceva notare un collega, nell'astigiano è il primo vino, nell'albese decisamente il secondo (o forse anche il terzo), nel Monferrato se la gioca con il grignolino. Non tutti l'amano e d'altronde quando si ha a disposizione il nebbiolo, può essere comprensibile. Dopo 4 giorni di assaggi di Barbera di queste tre zone, a mente fredda, ripercorrendo appunti e ricordi, l'idea è che in Langa ci sia una maggiore consapevolezza tecnica. Sicuramente anche del benedetto (o maledetto) uso del legno, anche di quello piccolo. Ma il punto non può essere sempre e soltanto il contenitore. Questione di terroir? Anche, ma non solo. Perché seppur differente, quest'ultimo non manca né dalle parti di Asti e Nizza, né tra i suoli più calcarei del Monferrato. L'acidità è una brutta bestia. Spesso o ne hai troppa, o troppo poca. La ricerca di un equilibrio tra la verticalità di un vino sferzante quanto a freschezza ed una complessità frutto di molti più fattori non è un compito

agevole da raggiungere. Né, d'altronde, il mercato l'ha necessariamente richiesta sino ad ora.

#### Essere fuori moda

La Barbera è fuori moda, quanto meno in Italia. E non da qualche anno. E l'impressione è che lo sia ancora di più dopo i quasi 200 assaggi di **Barbera Meeting**, facendo finta che questo numero possa essere stato esaustivo per valutare tre denominazione enormi quanto a comuni coinvolti. Di vini cupi, contratti, diciamo pure legnosi, ce n'erano, in tutti e quattro i giorni. Vini noiosi a volte. Ci sono stati, d'altronde, e per fortuna, anche molti vini ragionevoli, alcuni realmente molto piacevoli. Un tempo, neanche troppo lontano, si cercavano vini da spalmare sul pane. Oggi pare che tutto sia cambiato. Presentarsi, quindi, con una Barbera color pece, vanigliata e di alcolicità importante sembra oramai out, vetusto e compassato. La Barbera è quindi sempre meno di moda. Da queste parti, in effetti, non sembrano aver capito, o, quanto meno, non in un numero significativamente importante come in altre zone d'Italia testate recentemente, che qualcosa è cambiato o sta cambiando, un po' dappertutto. L'analisi dei motivi di questa sterzata potrebbe riempire intensi convegni e poderosi volumi di marketing. Quindi, soprassediamo bellamente.

(...)

#### Barbera d'Alba

Grande equilibrio, espressività, un frutto dolce e una beva di grande slancio per il **Bricco dei Merli 2007** di **Elvio Cagno**. Sapido, a tratti nervoso, con una piacevole definizione del frutto **La Blu 2007** di **Damilano**. Ottima la piacevolezza del frutto della **Barbera 2007** de **La Bruciata** di **Oscar Bosio**, nonché la carnosità del frutto maturo della **Barbera Bertu 2007** di **Angelo Negro**. Profilo forse un po' troppo sovraestratto per il **Parduné 2006** di **Enrico Serafino**, ma piacevole la complessità olfattiva e una sapidità che ne rende di bello slancio la beva. Segnalo infine due campioni del 2008 di buona fattura: il **Granera Alta** di **Cascina Chicco** e il **Campo del Gatto** dell'azienda **Costa di Bussia**.