

La Barbera

Vino rosso rubino, con sfumature dai toni aranciati quando invecchia, è tra i più consumati in Piemonte; ne esistono ben quattro tipologie DOC. Un tempo la Barbera - è uno dei pochi vini che vogliono l'articolo femminile, secondo la tradizione piemontese - era rossa intensa, vinoso, quasi nera; non la si fa più con queste caratteristiche, almeno nelle zone dove è tutelata dal marchio DOC.

È un vino molto antico, il nome stesso affonda le sue origini prima dell'anno 1000, mentre esistono citazioni esplicite del 1514 a Chieri, in provincia di Torino, e anche nei secoli seguenti. In questa breve scheda analizzeremo i quattro marchi DOC, ricordando però che esistono piccoli produttori sparsi in tutte le zone del centro - sud Piemonte, che ottengono risultati eccellenti ed è una gioia per l'appassionato andare alla ricerca di questi prodotti, attraversando un paesaggio affascinante, ricco di vigneti, che con i loro muti sussurri conducono alla scoperta di un tesoro. La Barbera d'Alba ha sapore asciutto, acidità, gusto leggermente tannico. Ha una gradazione alcolica di 12 gradi e deve essere venduta dopo un invecchiamento di almeno un anno. È "superiore" se ha 12,5 gradi ed è invecchiata almeno due anni, di cui uno in botte di rovere o castagno. La Barbera d'Asti ha sapore asciutto, acidità, ma in certi casi può essere leggermente amabile. Deve avere, minimo, 12,5 gradi e almeno un anno di invecchiamento; è "superiore" se invecchiata almeno due anni, di cui uno in botte.

La Barbera dei Colli Tortonesi può essere fatta, oltre che con le uve Barbera, anche con un 15 per cento di uve Freisa, Bonarda e Dolcetto. È un vino secco, vivace, robusto, con profumo vinoso. Deve avere, minimo, 12 gradi; anche questa Barbera può essere "superiore". La Barbera del Monferrato ha un bel colore rosso intenso, è fatta con uve Barbera dal 75 al 90 per cento ed è ammessa l'aggiunta di uve Freisa, Grignolino e Dolcetto. Sapore asciutto, a volte anche amabile, può essere lievemente frizzante. Può essere venduta e consumata già l'anno seguente alla vendemmia (è l'unica Barbera DOC che può essere bevuta "giovane"); con un invecchiamento in botte di almeno due anni, diventa "superiore". Questo popolare vino ha ispirato persino un'opera buffa intitolata "Il vino di Barbera", presentata durante il carnevale del 1866. Nella letteratura italiana classica viene citata esplicitamente da due grandi poeti come Giosuè Carducci e Giovanni Pascoli.

Sono considerate "eccezionali", di valore storico, le Barbere prodotte nelle annate di vendemmia 1971, 1985, 1988, 1990.

