

Redazione e
amministrazione:
Scesa Porta Laino, n. 33
87026 Mormanno (CS)
Tel. 0981 81819
Fax 0981 85700
redazione@faronotizie.it

Testata giornalistica
registrata al Tribunale di
Castrovillari n° 02/06
Registro Stampa
(n.188/06 RVG) del 24
marzo 2006

Direttore responsabile
Giorgio Rinaldi

Direttore editoriale
Nicola Perrelli



La Barbera

di Piero Valdiserra



L'uva Barbera e il vino omonimo che se ne ricava hanno origini molto antiche, anche se le prime testimonianze storiche certe non vanno più in là del XVII secolo. La prima menzione ufficiale risale al 1798, quando compare nella stesura dell'ampelografia dei vitigni coltivati in Piemonte, opera del conte Nuvolone, all'epoca vicedirettore della Società Agraria di Torino. Comincia da quel momento un rapporto molto stretto e ben documentato con il territorio di questa regione, dove si pensa che l'uva sia nata. In breve, Barbera diventa sinonimo di vino piemontese per eccellenza. Un vino non privo di ascendenti letterari illustri, da Carducci a Pascoli, ma che nel tempo consolida la sua fama come prodotto da osteria per antonomasia: Paolo Monelli, grande antesignano dell'enogastronomia contemporanea, lo definisce "il fante dei vini piemontesi", e l'indimenticabile Giorgio Gaber ne fa oggetto di una delle sue ballate più celebri, "Barbera e Champagne". A metà degli anni Ottanta del secolo scorso, lo scandalo del metanolo oscura per un po' il settore enologico nel suo complesso e questa varietà in particolare. Da allora, un rinnovato impegno di aziende e consorzi permette tuttavia nel breve volgere di pochi anni di disegnare una nuova immagine, moderna e dinamica, alla Barbera. Tra i pionieri del nuovo corso va segnalato soprattutto Giacomo Bologna, che con l'introduzione dell'affinamento in legno rivoluziona per sempre il modo di produrre questo vino, mettendolo in grado di competere con altri nobili rossi italiani e stranieri. Oggi la Barbera – e usiamo la declinazione al femminile, preferita nella sua terra di elezione – è diffusa in Piemonte, in Lombardia, in Emilia e in diverse altre regioni del centro e del sud Italia. Con il Sangiovese e il Montepulciano, è fra le varietà rosse più presenti nel nostro Paese. Impiegata esclusivamente per la vinificazione, la Barbera mostra ottime proprietà sia quando viene lavorata in purezza, sia quando è abbinata ad altre varietà. Se trattata da sola, dà un risultato squillante e strepitoso, quintessenza della tradizione di campagna: presenta colore rosso rubino, è ricca di profumi, con richiami di frutta rossa, sottobosco e spezie, mentre in bocca lascia emergere un gusto asciutto, austero, sostenuto da un'ottima acidità. Quando è unita ad altre varietà, apporta alle tipologie associate alcool, acidità e spesso anche colore.

Un tempo vino da portarsi dietro andando al lavoro, e da consumarsi la sera nelle mescite di paese e di città, la Barbera

si è oggi adattata con successo allo stile di vita dei suoi nuovi estimatori. Rivisitata, riposizionata, valorizzata anche in versioni meno austere, non intende comunque rinunciare alla sua tradizione e tradire il suo glorioso, popolare passato. Servita in tavola a temperatura di cantina, è l'accompagnamento ideale per le grandi liturgie gastronomiche della sua terra, come il gran bollito e la bagna cauda; tiene poi superbamente testa agli arrostiti, ai fritti misti, alla selvaggina, ai formaggi piccanti, alle salse forti e ai sapori pepati in genere. Volendo, nelle sue versioni più evolute può accostarsi anche alla piccola pasticceria finale, come amaretti, baci di dama, cuneensi, albesine. Un'ultima curiosità: in Piemonte esistono ancora alcuni filari di una ormai rara Barbera Bianca, usata soprattutto come uva da assemblaggio.

