

TigullioVino.it Meeting 2006

Vino, persone, riscontri



Home Servizi Locali Vino A.i.s. News Info

Vini a Confronto - Archivio articoli

▣ [Archivio articoli](#)

Barbera D'Asti Panta Rei 2003 Contratto Vs/ Barbera D'Asti Bricco dell'Uccellone 2003 Braida di Luigi Salvo

Se esiste un vino dalle numerose e variegata sfaccettature, la cui produzione non presenta un chiaro ed evidente filo conduttore delle caratteristiche, questo è la Barbera, che spazia da vino di larga diffusione e scarsa qualità, sino ad un prodotto di medio e di gran pregio.

La Barbera che costituisce oggi circa il 50% dell'intera produzione della regione Piemonte, ha avuto il suo punto debole nella sostanziale non univocità del prodotto, fattore che in un certo senso la penalizza tuttora, malgrado oggi il disciplinare abbia catalogato questo vino in tre DOC: Barbera d'Asti, d'Alba e del Monferrato, cercando di regolarne e garantirne la qualità di base. I chiari segnali di una qualificazione sono da far risalire all'inizio degli anni sessanta, è fu subito evidente che il valore aggiunto del territorio era il principale fattore da cui far iniziare una riscoperta della qualità, per una Barbera autentica ed elegante, cercando di contenere le produzioni di massa che la impoverivano oltremodo.

La Barbera, vitigno dalla grande anima ruvida, ma nello stesso tempo calda e potente, agli inizi degli anni ottanta riesce così a donare finalmente il meglio di se con prodotti di prestigio, la crescita media qualitativa è quindi determinata da una maggiore cura nel vigneto con una riduzione della resa d'uve per ettaro, un'applicazione costante e mirata per migliorare le tecniche di cantina, ed un utilizzo sempre più diffuso e giustamente dosato dell'affinamento in botti di rovere, di grandi e piccole dimensioni, che ha portato a risultati eccellenti, ed ha permesso di evidenziarne l'adattamento all'invecchiamento, migliorandone le caratteristiche più negative, ovvero, l'elevata acidità, la scarsità dei tannini e la precoce caduta di colore. Grande merito è da attribuire quindi a quei produttori, che nel corso degli anni hanno scommesso sulle grandi potenzialità di questo antico vino, ed oggi la Barbera si impone all'attenzione dei mercati internazionali con splendidi esemplari, che però ad onore del vero non sono ancora numericamente rilevanti a fronte di una cospicua produzione.

Il Barbera d'Asti è vino D.O.C. dal 1970, la cui zona di produzione è un'ampia area collinosa nelle province di Asti e Alessandria, caratterizzata da elementi calcarei, argillosi e sabbiosi, è prodotto con uve Barbera, inoltre il disciplinare di produzione permette l'aggiunta di Freisa, Grignolino e Dolcetto fino ad un massimo del 15%. Il Barbera d'Asti superiore prevede la menzione della sottozona in etichetta: "Nizza", "Tinella", "Colli Astiani o Astiano".

Ho degustato e messo a confronto due Barbera D'Asti, ottenuti esclusivamente da vitigno Barbera 100%, la vendemmia è quella del 2003, dall'andamento climatico estivo caratterizzato dal gran caldo, che ha dato un notevole accumulo di zuccheri nelle bacche, con acidità fissa comunque di buon livello ed un corretto rapporto tra acido malico e tartarico.

Barbera D'Asti Doc Panta Rei 2003 Contratto

Via G.B. Giuliani n. 56 14053 Canelli (AT) Tel. 0141823349

Alcol : 13%vol. - Bottiglia : 0,75 l -Vitigno: Barbera 100%

Data degustazione : 04/2006

Le uve che danno origine a questa Barbera dell'azienda storica Contratto, derivano dai vigneti aziendali di Agliano d'Asti e Nizza Monferrato, locati ad un altitudine di 250 m. s.l.m., con esposizione a sud, il terreno è marnoso, calcareo-argilloso, sul quale sono impiantati 6.000 ceppi per ettaro. Le uve raccolte manualmente sono poste in cassette da venti chilogrammi, selezionate sia alla vigna che su nastro in cantina. Dopo la pigiadiraspatura, la fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il mosto. Compiuta la fermentazione malolattica, il vino è fatto maturare in barriques di Allier e Tronçais per 6/8 mesi, ed affinato per 6 mesi in bottiglia.

Nel versarlo la caduta del vino nel bicchiere mostra buona consistenza e gran limpidezza di colore rosso rubino. All'olfatto le note sono di appena presente intensità, e di semplice complessità, in evidenza profumi fruttati, vaniglia e spezie. In bocca è secco, di buon calore, ma eccessivamente acidulo, l'equilibrio strutturale è impreciso, il finale di frutto e sapidità è di media lunghezza, lasciando il ricordo di una non amplissima sensazione gustativa.

Voto di TigullioVino.it (da 1 a 5 chioccioline) : @@@

Barbera D'Asti Doc Bricco dell'Uccellone 2003

Braida di Giacomo Bologna

Via Roma n. 94 14030 Rocchetta Tanaro (AT) Tel. 0141644113

Alcol : 15.5%vol. - Bottiglia : 0,75 l - Vitigno: Barbera 100%

Data degustazione : 04/2006

Al Vinitaly allo stand Braida mi accoglie Sergio Zucca, responsabile commerciale per l'Italia, mi fa degustare in sequenza i cinque Barbera aziendali, ma è su l'Uccellone che voglio soffermarmi, proviene dall'omonimo vigneto sui bricchi di Rocchetta Tanaro in provincia di Asti, la resa è di 50 quintali per ettaro. Questo super cru di Barbera è nato per volere di Giacomo Bologna, il quale intuendo le grandi caratteristiche di quest'uva è riuscito a sfruttare perfettamente tutte le potenzialità che il connubio con le piccole botti di rovere poteva donare. La vendemmia manuale d'uve selezionate, in quest'annata è avvenuta precocemente a Settembre, la vinificazione con macerazione sulle bucce si è protratta per venti giorni, con accurati rimontaggi. Il vino è maturato in barriques, secondo un criterio di proporzionalità di età del legno, per dodici mesi, cui ha fatto seguito un altrettanto periodo di affinamento in vetro.

Nel bicchiere presenta un accattivante colore rosso rubino impenetrabile, di gran consistenza estrattiva, il naso è ricco, di notevole concentrazione e spessore, mora ed amarena sotto spirito, con un suadente sottofondo di spezie mentose, vaniglia e liquirizia. Al palato è caldo, di notevole struttura, avvolgente, belle note di freschezza e tannini equilibrati, riuscito l'amalgama dei caratteri del vitigno e dell'apporto dosato del legno, in un insieme di grande morbidezza e gran classe, con una persistenza aromatica intensa di frutta polposa lunghissima. Una Barbera elegante, d'intensità gustofattiva straordinaria.

Voto di TigullioVino.it (da 1 a 5 chioccioline): @@@@

Luigi Salvo