

GLI STORICI

## Quel vitigno “virtuoso solo per i virtuosi”: la **barbera**

Con oltre 50.000 ettari impiantati, la barbera è una delle varietà protagoniste del vigneto italiano. In Lombardia si ritrova soprattutto in Oltrepò Pavese. Vinificata in purezza, in uvaggio o in assemblaggio, dà origine a vini dotati di autorevole statura

di FLORENCE REYDELLET

**L**a barbera. Ne cantò **Giorgio Gaber** e ne scrisse **Giosuè Carducci**. Il vitigno è patrimonio prezioso del popolo italiano e sebbene talvolta qualcuno lo declini al maschile, d'abitudine “la Barbera è femmina”, per dirla con il titolo di un bel libro di Marzia Pinotti.

La barbera è presente da tempo immemore in tutt'Italia. La si incontra in Piemonte – con buona probabilità sua terra natia –, in Italia centrale, in Sardegna e in Lombardia. Qui da noi la varietà viene talvolta vinificata in purezza (Oltrepò Pavese DOC, Provincia di Mantova IGT), ma più sovente in uvaggio o in assemblaggio con uve autoctone: uva rara, croatina e ughetta in Oltrepò Pavese (come nel Buttafuoco DOC); uva rara e croatina in provincia di Milano (San Colombano DOC); goppello e marzemino nel bresciano (Riviera del Garda Bresciano charetto DOC).

È una varietà «produttiva, costante ed eclettica», ci spiega **Stefania Padroggi**, proprietaria di Cà del Gè in Oltrepò Pavese, la zona dove è più presente in Lombardia. «Da vini generalmente ricchi di colore, acidità, alcol e tannini morbidi». E proprio per la sua produttività, il vitigno ha dato luogo per molto tempo a vini dozzinali o rusticamente irruenti. Come scriveva Gianni Brera ne “La Pacciada.

Mangiarebere in pianura padana” del 1973, scritto insieme a Luigi Veronelli: “il barberone pavese, per berlo bene, qualche volta bisogna attaccarsi al tavolo: ma se matura un poco, perde arroganza e diviene pastoso e civile”.

Da tempo, tuttavia, i vini da barbera godono di ben altra reputazione. “È un vitigno virtuoso solo per i virtuosi» ci dice Claudio Bisi, orgogliosamente “contadino” in San Damiano al Colle e paladino della cultivar. E infatti, qualora si vogliano ottenere vini equilibrati e di grande qualità, la varietà diventa estremamente esigente in vigna. E questo è ancora più necessario a causa dell'attuale riscaldamento climatico. «In passato si sapeva dove e come coltivare le uve, quando procedere alla loro raccolta e come gestirle in cantina per ottenere un vino costante e di pregio. Oggi ogni fase presenta rischi di imprevedibilità», sottolinea Paolo Verdi, uno dei più sensibili interpreti della barbera lombarda. Certamente, la cultivar non è fra le più colpite dall'innalzamento delle temperature. «Le temperature calde aiutano la barbera esprimersi meglio – continua Stefania Padroggi – dato che moderano la sua acidità». I principali problemi odierni riguardano invece la maturazione fenolica



### Storia

Le origini della barbera sono antichissime, eppure le prime testimonianze scritte risalgono solo alla fine del Settecento. La prima menzione scientificamente rilevante si deve al conte Giuseppe Nuvolone Pergamo nelle sue “Istruzione sulla coltivazione delle viti e sul metodo migliore di fare e conservare i vini” (1798).



### La pianta

Ha grappolo di medie dimensioni, piramidale, compatto, alato; e acini anch'essi medi, ellissoidali, con buccia sottile e pruinosa. Germoglia precocemente e matura tardivamente.

e l'aumento del titolo alcolometrico. «Oggi la media in alcol potenziale delle uve può raggiungere i 17 gradi», ci conferma Paolo Verdi.

Per quanto riguarda la gestione della pianta in vigna, occorre notare che da sempre la barbera teme la botrytis cinerea e ancor di più la flavescenza dorata. **Claudio Bisi** specifica poi che «necessita di molta luce (il sole del mattino) e di molto calore (il sole del pomeriggio)». Richiede inoltre potature lunghe; sesti di impianto ad alta densità (sopra alle 6.000 piante per ettaro) e diradamenti. **Paolo Verdi** insiste sull'importanza dell'inerbimento che «consente al potassio di sostare nel terreno e impedisce all'acqua di ristagnare». Se la barbera venisse dunque coltivata con sesti di impianto a bassa intensità, senza diradamenti e vendemmiata casualmente, l'equilibrio verrebbe del tutto disfatto e ne nascerebbe un vino imbevibile.

Siamo al cospetto di un vitigno che, se lavorato nel giusto modo, è perfettamente in grado di regalare vini pregiati e longevi. La Lombardia dovrebbe vantarsi della fortuna che ha di custodirla. E «va custodita teneramente» ci ha detto Claudio Bisi lassù in Oltrepò Pavese. Un luogo bello, dove parlare e imparare. ♦

+

+

5

### eccellenze della Guida Vinipus 2023



1



2



3



4



5

Ecco cinque interessanti interpretazioni in purezza del vitigno, tutte dell'Oltrepò Pavese. Partiamo da **1 La Strega, la Gazza e il Pioppo 2017 di Martilde**, una riserva che incarna al meglio l'indole ruspante del varietale. Ha i frutti rossi, la menta, un poco di smalto e possiede una didascalica acidità viperina. Il **2 Ribaldo 2021 di Finigeto** è giocato sulla facilità di beva: realizzato con garbo e scrupolosa attenzione, è fresco e dal palato terso. Una bella sorpresa è stata anche il **3 Vigna Varmasi di Ca' del Gè**, vinificato solo in acciaio. La 2019 presenta una definizione encomiabile al naso e soprattutto in bocca, con un bell'equilibrio tra freschezza, sapidità e tannicità. Notevole anche l'assaggio di un 2007, integro, con il frutto al centro. Si conferma poi un classico del territorio il **4 Campo del Marrone di Paolo Verdi**. La 2020 racconta molto sia all'olfatto (prugna, tabacco, liquirizia e castagna) sia al sorso (avvolgente ma al contempo fresco). Mirabile l'eleganza di una 2015 degustata in azienda. Chiudiamo con la **5 Riserva Fredo 2020**, nuova etichetta di **Cordero San Giorgio**: una barbera di grande eleganza e complessità, con ampie prospettive di evoluzione. Ci vien da dire: che tu sia benvenuto, Fredo!