

## IL POETA GIOSUE' CARDUCCI CI DEDICÒ UNA POESIA

# Il Barbera vino Doc del nostro Oltrepò

### DA UN PASSATO DI VINO "RUSTICO" A UN PRESENTE DI VINO DI GRAN CLASSE

**di Mirko Confaloniera**

"Generosa Barbera / bevendola ci pare / d'esser soli in mare / sfidanti una bufera"... Questi versi li scrisse niente di meno che il maestro Giosuè Carducci, Premio Nobel per la Letteratura nel 1906, che dedicò una poesia a questo vino rosso come il sangue e dalla gradazione media piuttosto alta (fra il 12 e il 13,5%). Il Barbera è un vino tipico del Piemonte. Perché ve ne parlo, allora? Per due ragioni almeno: la prima è perché esiste fra le tante varianti note (Asti, Alba, Monferrato) anche quella, non da meno, dell'Oltrepò Pavese; la seconda è che il nostro territorio per decenni (dal 1743 al 1859) ha condiviso le sorti, la storia e la cultura della vicina regione, portando infatti ancora adesso il soprannome di "Vecchio Piemonte". La coltivazione della Barbera

si è espansa notevolmente nel corso degli anni e oggi è il vitigno a bacca rossa a più ampia diffusione in Italia. In passato il Barbera era considerato un vino "rustico", ma con il tempo ha accresciuto la sua fama anche grazie a produttori lungimiranti che hanno saputo creare tramite appropriati processi di vinificazione sia ottimi vini di pronta beva, sia vini di media longevità e buona struttura che resistono al tempo e si evolvono con l'affinamento. Nelle sue versioni superiori troviamo che i tannini (che sono dei composti particolari che danno al vino quel sapore particolarmente aspro) sono piuttosto marcati e di conseguenza se bevuto poco dopo la messa in bottiglia fa riscontrare al palato una certa spigolosità, che va pian piano arrotondandosi con il passare del tempo. Qualche barbera nelle annate migliori può raggiun-



gere il 15%, senza per questo dimostrare il suo tasso alcolico particolarmente forte, in quanto la struttura stessa del vino tende a equilibrarlo rendendolo piacevole e facile da bere. Vino di gran classe, apprezzato sulle tavole internazionali, ha un colore rosso rubino intenso, limpido e brillante. Dal caratteristico profumo vinoso, ha un sapore sapido, corposo, leggermente acidulo e talvolta vivace

e in alcune versioni perfino frizzante. E' un vino da tutto pasto e si accompagna sia con gli antipasti a base di salumi, che con i primi piatti come risotti, ravioli e pastasciutte con salse di carne, sia con secondi fra i più disparati come bolliti, carni bianche e umidi molto diffusi sia nell'Oltrepò collinare che in quello di pianura. Il Barbera dell'Oltrepò Pavese è riconosciuto come un vino

DOC la cui produzione è consentita nella nostra zona della provincia di Pavia. Un'ultima curiosità riguarda il suo "sesso": è più corretto dire "il" barbera o "la" barbera? Secondo l'Enciclopedia Italiana di Scienze, Lettere e Arti "Trecani" entrambe le soluzioni sono accettabili. I vini sono quasi tutti maschili (la nostra Bonarda è una rara eccezione) e l'uso risulta oscillante solo per i nomi che finiscono in -a, i quali tendono a essere trattati come femminili. L'uso al femminile, in particolare, è il più comune proprio in casi come "la barbera", "la bonarda" e "la freisa" (un vino rosso DOC della provincia di Asti). Tuttavia, per molti di questi nomi è piuttosto comune anche l'uso al maschile, ovvero la concordanza implicita con un sottinteso vino: per cui è corretto anche dire o scrivere il (vino) barbera e il (vino) bonarda.