

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Le sfumature del Barbaresco

divisionebusiness · Friday, June 21st, 2024

Classificato come vino DOCG nel 1980 assieme al Barolo, e diventato Patrimonio dell'Umanità **UNESCO** nel 2014, sempre assieme al Barolo, il vino Barbaresco ha spesso vissuto all'ombra dell'illustre cugino, ma il suo stile è particolare ed unico, frutto di un terroir diverso, che si esalta in ogni annata e ad ogni assaggio.

L'uva Nebbiolo non è una varietà itinerante come lo Chardonnay o il Cabernet, e la sua produzione si concentra in Piemonte. I vini prodotti da quest'uva ad altre latitudini raramente hanno gli attributi e l'intensità del Barolo e del Barbaresco, fa eccezione solo la Valtellina. Le caratteristiche di quest'uva si traducono ed esprimono appieno in ogni calice di questo vino: il sapore e l'aroma sono spettacolari, il palato è persistente e la longevità sorprendente, con vini danno il loro meglio di sé dopo 10 anni in bottiglia.

Il Barbaresco viene considerato un un po' più femminile rispetto al celebre cugino Barolo, ma in realtà è il terroir ciò che farà la differenza tra l'uno e l'altro. Le aree di produzione di questi due vini distano appena 25 km, ma piccole differenze climatiche incidono sul profilo gustativo. Mentre le Langhe nel loro insieme possiedono un clima continentale, la zona di Barbaresco è spesso associata ad un clima leggermente marittimo. Gli Appennini proteggono le colline delle Langhe dalle correnti d'aria provenienti dal mare. Le masse d'aria provenienti dal Mar Mediterraneo incontrano l'aria che scende dalle Alpi, impedendo alle correnti fredde del Nord di colpire le colline.

Le frequenti fluttuazioni climatiche naturali possono essere apprezzate nel bicchiere con ogni diversa annata, producendo infiniti sapori e profumi. Inoltre, i diversi microclimi creati dalle colline e dalle valli delle Langhe influenzano il clima continentale della zona, producendo sfumature particolarmente fini e aromatiche nei vini. La zona attorno al comune di Barbaresco ha dunque un clima più uniforme, con temperature più calde e precipitazioni meno abbondanti. Le strette colline la rendono anche una zona più ventosa.

Il Barbaresco nacque fondamentalmente con questo nome nella seconda parte del XIX secolo, quando i produttori di Barolo rifiutarono di estendere il loro nome per includere uve provenienti da quella che oggi è la denominazione del Barbaresco. In precedenza le uve coltivate in quella zona venivano utilizzate dai produttori di Barolo, ma lo "scisma" ha comunque portato buoni risultati. Nel corso dei decenni i vignaioli del territorio, guidati da mostri sacri come Angelo Gaja e Bruno Giacosa, hanno sviluppato il proprio stile autonomo ed originale, che da vita a vini eccezionali. In alcuni casi sono eccezionali anche i prezzi, come ad esempio nel caso del vino Barbaresco Asili

Riserva Docg dell'Azienda Agricola Falletto di Bruno Giacosa il cui prezzo si aggira sui 350/400 euro a seconda dell'annata: un vino da collezione. Ma il Barbaresco ha in generale prezzi più abbordabili rispetto al Barolo, come dimostrato dal catalogo dell'enoteca [Svino](#), dove il prezzo medio di un vino oscilla tra i 35 ed i 50 euro.

Tornando alle origini di questo vino, c'è da dire che la coltivazione del Nebbiolo è delicata e complessa. Si tratta di un'uva che tende a maturare tardi ed è molto suscettibile al marciume. In cantina può ossidarsi facilmente rischiando di perdere i suoi ricchi aromi fruttati. Insomma, con questi capricci naturali intrinseci, occorre prestare attenzione in ogni fase del processo, dalla vigna all'imbottigliamento, poiché tutto converga in perfetta armonia sino ad ottenere vini speciali ed unici, con grande complessità, intensità e corposità.

Il vino Barbaresco invecchia bene, ma spesso si beve più giovane rispetto al Barolo. Ciò non significa che sia immediatamente accessibile, poiché tutto è legato all'annata. Le annate più classiche con tannini pesanti hanno bisogno di più tempo per ammorbidirsi. Per fare un esempio, l'annata 2006 ha iniziato ad esprimersi al meglio quasi 10 anni dopo la vendemmia. In quanto all'abbinamento con il cibo, l'eleganza e la finezza del Barbaresco lo rendono adatto ad accompagnare un'ampia varietà di piatti, dalla pasta condita con saporiti sughi a base di pomodoro, gnocchi al formaggio, risotto ai funghi porcini, sino ai piatti a base di pollo e persino al pesce, come suggeriscono alcuni produttori locali.

This entry was posted on Friday, June 21st, 2024 at 11:59 am and is filed under [Archivio](#)
You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.