



Il nuovo profumo della Barbera

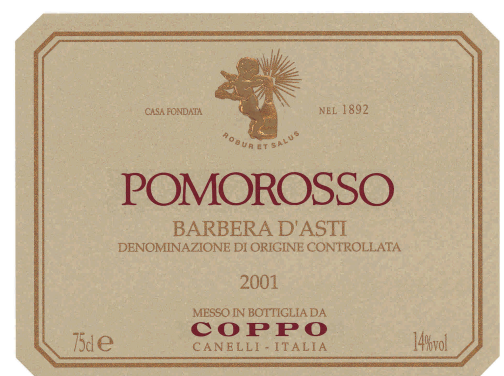
di Cesare Pirelli

Per tradizione vino umile e popolare, la Barbera sta diventando un rosso di pregio, elevato in barrique e premiato dagli intenditori internazionali. Non solo. Un nuovo progetto, avviato da importanti aziende, gli farà cambiare definitivamente status.

Che qualcosa d'insolito bollisse in pentola lo aveva fatto intuire Michele Chiaro, titolare di una affermata cantina a Calamandrona. Per celebrare l'esordio della sua nuova Barbera d'Asti, La Court, avvenuto lo scorso settembre, aveva lanciato fin dalla primavera un originale premio fotografico internazionale sulla vendemmia nel Monferrato astigiano. Curioso, no? Iniziative diverse dalle sagre, in Piemonte, di solito si svolgono soltanto nelle Langhe, per il Barolo. Ma era solo l'inizio. Subito dopo, al Vinitaly, cinque produttori hanno illustrato il progetto Hasiac (dal nome latino di Asti): oltre a Michele Chiaro, erano i fratelli Coppo, Alfredo Carrado della Vietti, Albiera Antinori della Prunotto, Anna Bö-

logna della cantina Braida, che dimenticando d'essere concorrenti hanno spiegato di voler produrre tutti insieme una Barbera (in Piemonte Barbera si declina al femminile), ricavandola dalle uve migliori dei loro vigneti. I proventi commerciali, hanno dichiarato, saranno investiti in iniziative per promuovere il territorio di Asti.

Pomorosso 1996, Coppo



Profumo ampio e complesso, con note di mora e ciliegia all'attacco, cui seguono eleganti note di vaniglia.

Il sapore è asciutto su stoffa morbida, di lunga persistenza.