

EV

VINI, CIBI,
INTELLIGENZE
*l'informazione
prima.*

uscita

marzo
2002

COPPO
BARBERA D'ASTI CAMP DU ROUSS 1999 88

Rubino/granato scuro; naso di frutto maturo e cuoio, leggere le note di speziatura di rovere; molto buona la forza e la lunghezza, tannini che aggiungono consistenza e volume alla trama, buon frutto e legno molto ben dosato.

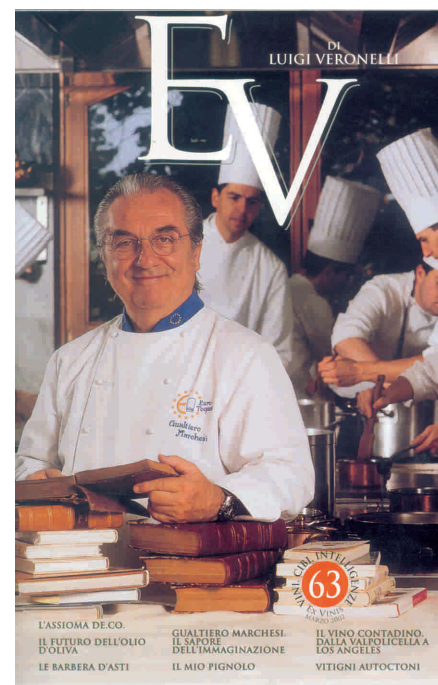
COPPO
BARBERA D'ASTI POMOROSSO 1999 91

Rosso rubino brillante e consistente; pieni gli aromi, bel frutto dolce, speziatura complessa e variegata, molto buona la fusione; ampio ed elegante in bocca, setosa la trama, frutto maturo e dolce, vaniglia e spezie orientali, fine ed espressivo, molta razza.

HASTAE BARBERA D'ASTI QUORUM 1999 94

Rosso rubino scuro e profondo: naso caldo, dolce, avvolgente, frutto perfettamente maturo, rovere molto speziato, grande fusione degli elementi; ampio, vellutato e carezzevole, trama densa e stoffa setosa, morbidezza davvero insolita per questo vitigno, grande lunghezza e persistenza, equilibrio ed eleganza ad altissimi livelli.

Un "collega" ha avvertito Riccardo Cotarella: stai stravolgendo il Barbera. Prosegua così.



QUALCHE RIFLESSIONE SULLA BARBERA (E SUL BARBERA)



Ma questo fattore temporale non è stato il solo motivo per il quale ho forse tralasciato un po' il Barbera. È un vino che bevo sempre con grande piacere, ma non sempre mi ispira a scrivere. Anche nei migliori esemplari, il Barbera è gratificante per le sensazioni dirette, per l'immediatezza dei piaceri che suscita: il bel colore rubino, violaceo, la rotondità e il calore in bocca, l'ottima fusione fra la vinosità e la speziatura del rovere, la grande freschezza dei sapori. Ma non è un vino di corpo e struttura poderosi - i polifenoli sono, con qualche rara eccezione, solo medioalti - e i profumi di base del vino sono, in generale, piuttosto semplici. Proprio per questo motivo si sposa così bene con i piccoli legni, dato che questi aggiungono anche una quantità di tannini lignei che non guastano, anzi aiutano ad attutire l'impatto acido di un vino con un pH relativamente basso. Nella maggioranza dei casi, ho trovato che il Barbera, finanche le bottiglie più prestigiose, non trae vantaggio più di tanto da un invecchiamento prolungato. Esempio lampante fu la presentazione del progetto Quorum al Bersagliere di Goito nel 1999, dove fu offerta la possibilità di degustare bottiglie molto importanti con un decennio di vita. Erano ancora sanissimi il Bricco dell'Uccellone 1988 e il Pomorosso 1988. Ma non avevano guadagnato in complessità e l'acidità era francamente piuttosto sentita, tutt'altro che una sorpresa quando si consideri il patrimonio fisiologico di questo vitigno: acidità piuttosto elevata, polifenoli totali molto meno, laddove buona parte di quest'ultimi sono in realtà antociani, non tannini.