

La Barbera e il Monferrato

Incontro con Maurizio Gily e Jim Manning

samuel cogliati
foto di raffaele bonivento

Maurizio Gily, monferrino, è agronomo consulente di diverse aziende.

Jarue "Jim" Manning, californiano, microbiologo molecolare, ha insegnato a lungo all'Università di Davis. Da molti anni si interessa di vino e trascorre lunghi periodi di studio in Italia.



Cogliati Negli ultimi quarant'anni, le province di Asti e Alessandria hanno subito un drammatico abbandono della viticoltura, crollando da 92mila a 30mila ettari complessivi. La Barbera rappresenta la metà della produzione astigiana e oltre il 40 per cento di quella alessandrina, quasi quanto Dolcetto, Cortese e Moscato sommati. Nel Monferrato si sovrappongono tre DOC dedicate a questo vitigno. Tutto questo merita un approfondimento. Iniziamo a capire che cos'è il Monferrato...

Gily Il Monferrato non ha confini geografici stabili, ma fu un'entità politica indipendente per sette secoli, cui non corrisponde alcuna suddivisione amministrativa odierna; d'altra parte, la provincia di Asti esiste dal 1936, prima dipendeva da Alessandria. Le due denominazioni d'origine, Barbera d'Asti e Barbera del Monferrato, sono nate nel 1970, su territori quasi coincidenti ma con motivazioni diverse.

Quindi non sono doppioni.

G. Soprattutto non lo erano in origine. In realtà la faccenda è più complessa. Possiamo considerare tre aree: il Monferrato Casalese (o Basso Monferrato) e l'Alto Monferrato (di Acqui e Ovada), separati dall'Astigiano, che ha una sorta di identità propria, legata al capoluogo. Qui, Asti e Nizza sono sempre stati poli della Barbera in purezza e del commercio di vino: basta fare i nomi di aziende come Bersano, Scarpa o Guasti. Determinante per il successo di questi due centri è stata la presenza della ferrovia, che ha facilitato il trasporto del vino. Per questo motivo, in tutto il Monferrato si impose la dicitura Barbera d'Asti per i prodotti più reputati, composti da Barbera 100 per cento. Nell'Ovadese, invece, la Barbera conviveva con il Dolcetto, nel Casalese con la Freisa e il Grignolino. Così, quando furono create, la DOC del Monferrato prescriveva l'obbligo del blend con queste altre varietà, mentre la denominazione d'Asti rimaneva a designare una Barbera in purezza.

Era un tentativo di "fotografare" una consuetudine culturale ed economica, più che una differenza territoriale.

G. Sì, ma la revisione del disciplinare del 1991 ha appianato questa differenza. Da allora, le regole sono sostanzialmente le stesse per entrambe le DOC.

Ma in base a quale criterio un'azienda di Agliano (nell'Astigiano) e una di Vignale (nel Casalese) scelgono una denominazione piuttosto che un'altra?

G. Schematizzando, oggi la situazione è questa: nella provincia di Asti e nell'Acquese si usa la DOC Barbera d'Asti per i prodotti d'alta gamma e la DOC Barbera del Monferrato per il vino meno pregiato, spesso vivace. Nel Casalese e nell'Ovadese si usa invece la DOC Barbera del Monferrato Superiore per i prodotti d'alta gamma e Barbera del Monferrato *tout court* per i prodotti "correnti". A Ovada, dove la produzione di questo vitigno è meno rilevante, non c'è scelta, perché la DOC del Monferrato è l'unica autorizzata. Alcune aziende fanno una scelta ancora diversa: differenziano le etichette in funzione del mercato, riservando all'export la menzione d'Asti. C'è poi la possibilità di utilizzare la denominazione Piemonte, più recente, che resta quantitativamente marginale.

Quindi i Casalesi potrebbero servirsi della DOC d'Asti, a quanto pare più prestigiosa.

G. Questa è un'altra questione, che fa capo a una forma di orgoglio. Dicono: «Non vogliamo usare il nome di Asti, siamo monferrini». Però da qualche anno ha preso vita un movimento contro la concezione della DOC Monferrato come un vino di secondo livello.

Jim, che cosa pensi di tutto questo?

Manning Beh, quando ho cercato di inquadrare la faccenda a casa, in California, mi sembrava complicato. Adesso sta diventando più chiaro... Una cosa che vorrei sapere è se ci sono differenze organolettiche stabili tra le due denominazioni.

G. Nell'Ovadese, la Barbera occupa buone posizioni con vecchie viti piantate spesso su terre rosse acide, con rese basse. I vini sono freschi e in genere di buon livello. Nizza e Vinchio danno vini morbidi, rotondi, floreali e pronti da bere. Nel Casalese, la Barbera ha un'espressione più tardiva, vegetale, dura e intensa. Forse è di approccio più difficile, ma esistono vini altrettanto potenti e strutturati che nell'Astigiano.

Si tratta quindi di differenze legate sia al territorio, sia alla mano del produttore. Ritieni ci sia una differenza sensibile con l'altra DOC importante, la Barbera d'Alba?

G. Non c'è una differenza enorme, perché le Langhe, il Monferrato e anche il Tortonese hanno un'origine geologica abbastanza simile: appartengono al cosiddetto "bacino terziario piemontese", un sollevamento del fondo marino con depositi calcarei. L'Albese è una zona più ventilata, come l'Ovadese. A mano a mano che

si sale verso l'Appennino, c'è una temperatura in lieve flessione, quindi un clima leggermente più fresco, più escursione termica e maggiori precipitazioni.

E questo alla Barbera non piace molto...

G. Diciamo che nelle Langhe viene bene soprattutto nelle zone basse.

Per cui possiamo dire che è complementare ad altri vitigni?

G. Sì, compete con il più redditizio Nebbiolo nell'occupazione del suolo. In realtà la Barbera è una coltivazione quasi residuale, salvo poi usarla come blend, anche per il Barolo... Metterne un po' nel Barolo è una cosa tradizionale. Negli ultimi anni, chi fa il furbetto ci mette Syrah, Petit Verdot o Cabernet, mentre metterci un po' di Barbera era una cosa che facevano tutti. Anche perché non è un vitigno invadente, il 5 per cento nel Nebbiolo non lo marca più di tanto.

... ma concorre alla stabilità del colore. Nel Casalese, invece, resiste la tradizione del blend?

Nei documenti che mi hai dato, l'enologo Zavattaro e il professor Marescalchi, a inizio Novecento, parlavano del vino casalese, conosciuto sotto il nome di Monferrato, come del «vero vino da pasto italiano, prodotto di una giudiziosa miscela di Barbera, Freisa e Grignolino».

G. La tendenza attuale è vinificare la Barbera in purezza. L'invadenza di vitigni stranieri è stata minore che in altre zone ma la Freisa è usata tuttora. E' un vitigno difficile, spigoloso, però porta alla Barbera dei tannini che quest'ultima non ha. Credo sia questo il motivo per cui è sempre stata usata. C'è anche una diversa occupazione del territorio: la Freisa resiste alla botrite, ma soffre la siccità.

... quindi la mettono nei fondovalle.

G. Esatto. Dove matura più lentamente, ma non è un problema visto che è appena più precoce della Barbera. Questo matrimonio con la Freisa, se fatto bene, è una buona soluzione anche per un miglior invecchiamento, perché le dà più "spalla" per stare nel legno.

Per la DOC Monferrato Rosso un blend 50 e 50 è possibile, vero?

G. Sì, il disciplinare è molto libero.

Il vitigno e la sua adattabilità

G. La Barbera è diffusa nelle Langhe, nel Monferrato, nell'Astigiano, nel Tortonese,

nell'Oltrepò, ma la sua origine è probabilmente casalese. Non ci sono molte notizie storiche sul vitigno, forse perché è sempre stato considerato un vino popolare, di cui le classi abbienti si disinteressavano. Qualche traccia si ha nel XVII e XVIII secolo, ma Giorgio Gallesio, a inizio Ottocento, scriveva che «la Barbera, a dir vero, si trova in quasi tutti i vigneti del Monferrato, e in molti ancora del Piemonte, ma non è coltivata in grande che nei mandamenti di PortaComaro, di Moncalvo, e in tutte le colline che uniscono l'Astigiana al Casalasco».

Se non delle origini, è una testimonianza della sua diffusione a quell'epoca. Qual è la particolarità del Casalese? Si può parlare di un terroir omogeneo?

G. Qui ci sono suoli un po' più pesanti, con presenza di limo e quelle che chiamiamo "pietre da cantoni", cioè rocce originarie da sabbie marine, che danno più colore, perché trattengono acqua, aumentando la fertilità del terreno.

Danno anche una produttività più elevata?

G. C'è questa tendenza. Ecco perché nel Casalese più che altrove occorre stare attenti alle rese. Nizza ha suoli più poveri e sulle sabbie di Vinchio le maturazioni sono più precoci, quindi l'acidità è meno elevata. Ma l'acidità nell'uva e nel vino è soprattutto legata alla gestione agronomica: una pianta con maggior vigoria vegetativa, a parità di zuccheri, dà maggior acidità. E' con la gestione della chioma che si governa l'acidità, in particolare l'acido malico. L'esposizione diretta al sole, che per la Barbera è molto importante nell'ultimo periodo prima della vendemmia, abbassa il malico e favorisce il tartarico, grazie alla diminuzione del potassio. Proprio una più attenta gestione della chioma ha in parte livellato le differenze tra Astigiano e Casalese.

Esistono degli studi su tutto questo? O sulla zonazione in generale?

G. Ci sono due studi sulla zonazione, di cui uno sull'areale della Barbera d'Asti, con rilevamenti anche nel Casalese. Si tratta di uno studio importante, perché ha confermato ciò che empiricamente conoscevamo già: che in questa zona si possono fare vini altrettanto strutturati, diversi da quelli astigiani, ma non meno potenti e longevi.

Quindi non è per ragioni di terroir che il Casalese ha legato il suo nome alla tipologia "vivace"?

G. No, il motivo è più storico-culturale.

Quest'area non ha mai avuto un'economia vitivinicola strutturata, ma familiare. La Barbera in

genere era venduta sfusa in inverno e imbottigliata in casa dall'acquirente. A primavera, spesso rifermentava in bottiglia, producendo anidride carbonica. E' un destino che unisce tutta la fascia padana, probabilmente dovuto anche al clima: basta pensare all'Oltrepò, ai vini piacentini o al Lambrusco... Ma oggi la DOC Monferrato sta battagliando contro l'identificazione con il solo vino brioso.

M. Che cosa pensi della tendenza a surmaturare le uve in pianta?

G. Credo che un po' di surmaturazione possa essere utile nelle aree limite di coltivazione della vite, a nord, non in casi come quello della Barbera. E poi uno dei problemi di questi anni è l'eccesso di alcol nei vini. Un'attuale linea di ricerca tende a selezionare lieviti che producano meno alcol.

Con i lieviti indigeni che cosa succede?

G. Normalmente, una fermentazione con lieviti indigeni produce meno alcol.

Abbiamo detto che la Barbera richiede terroir caldi, asciutti...

G. ... e ben drenati.

Questo è valido per tutti i cloni? Quanti e quali sono?

G. Oggi sono una dozzina, di cui 4 o 5 maggiormente diffusi. Un paio sono particolarmente buoni, perché hanno acini piccoli e acidità più bassa: l'AT83 e l'AT84.

M. In base a che cosa consiglieresti l'uno o l'altro?

G. Dipende dalla situazione, questi due non sono l'unica soluzione possibile. Il clone AL115, ad esempio, è qualitativo ma più produttivo. Il ruolo del clone comunque non va sovrastimato, così come quello degli altri fattori. Nessun singolo fattore è determinante. Penso che l'ideale sarebbe piantare un po' di vecchio materiale – diciamo il 20 per cento – in mezzo a un nuovo impianto.

Ci sono ancora vecchie viti?

G. Ne sono rimaste poche, decimate dalla flavescenza dorata e da qualche tempo anche dal *leaf roll*, una patologia che provoca l'arricciamento delle foglie.





M. Sì, ne ho sentito parlare molto. Non avete paura che il virus si trasmetta alle nuove viti?

G. Con il *leaf roll* bisognerebbe spiantare e lasciare riposare il terreno, perché il virus è diffuso dai nematodi, che sono presenti soprattutto nei vecchi vigneti. Si può piantare orzo o grano per aiutare il terreno a rigenerarsi.

Gallina vecchia...

Che cosa pensate della capacità della Barbera di invecchiare?

G. La Barbera può conservarsi bene fino a 7, 8, al massimo 10 anni, ma a mio parere dà il massimo tra 2 e 3 anni di età.

Dipende dalla modesta presenza di tannini? Si può pensare che, non trovando un elemento con cui combinarsi, gli antociani non riescano a trasformare la struttura del vino?

G. Credo che possa essere una valida spiegazione. E poi l'acidità non si abbassa mai, resta spigolosa anche con l'età. Non è che la Barbera non abbia un'evoluzione, ma questa non corrisponde al gusto attuale.

Io trovo che quest'acidità diretta, quasi elettrica, che amo nella Barbera, sia uno dei motivi che la fa andare poco d'accordo con il legno. Ho spesso l'impressione che l'acidità faccia da schermo, contro il quale il rovere rimbalza senza riuscire a fondersi in maniera convincente...

G. Io penso che un po' di legno vada bene per il mercato estero. Il legno abbassa l'impatto dell'annata, rende il vino più semplice da affrontare e più omogenea la sua trasformazione nel tempo.

Tutte cose non positive, per quanto mi riguarda.

G. E' vero, ma produrre una Barbera in solo acciaio è un rischio. Certi anni è buonissima, altre volte manca di complessità. Il pericolo è che il vino sia molto buono il primo anno ma non altrettanto l'anno seguente. Mi viene in mente la versione "Zerolegno" di Gaudio, che è un esempio perfetto in questo senso.

M. Maurizio, chi fu il primo a mettere la Barbera in rovere?

G. Penso Giacomo Bologna. La prima versione maturata in barrique del Bricco dell'Uccellone,

se non ricordo male, fu l'annata 1982. Oggi c'è una tendenza a passare al tonneau o a botti più grandi, che credo siano una valida soluzione. Mentre l'uso della botte da 30 o 40 ettolitri è una cosa tradizionale.

Che cosa pensi del rapporto della Barbera con il cemento? Sta avendo successo anche qui questo materiale?

G. Lo stanno rivalutando. Certo, richiede più lavoro, una manutenzione più accurata e una pulizia meno facile rispetto all'acciaio inox. Ma Tachis, ad esempio, lo ritiene il contenitore ideale per la conservazione e per lo svolgimento della fermentazione malolattica. Avendo meno scambio termico con l'esterno, i vini immessi ancora caldi innescano più facilmente la malolattica. E questa è una chiave di volta per il nostro territorio. Fino a trent'anni fa, in Piemonte praticamente si ignorava la malolattica e ancora oggi c'è chi non la svolge.

Persino sulla Barbera? Devono essere vini molto taglianti...

G. E' un grosso problema. Fare la malolattica in Piemonte è sempre stato più complicato che altrove, a causa delle temperature autunnali piuttosto basse e dell'acidità elevata del vitigno. Diverse cantine sprovviste di un'attrezzatura moderna tra gennaio e aprile vendono vino sfuso che non l'ha ancora svolta. Quella monferrina è una viticoltura di pochi mezzi, mancano capitali, ma ci si sta adeguando cercando di produrre uve con minor acidità e usando meno solforosa.

Però, per chi non ha fretta di vendere a primavera, svolgere la malolattica più tardi è un vantaggio, dal punto di vista qualitativo, ad esempio nel determinare la longevità del vino.

G. Questo è vero per alcuni vitigni, come il Nebbiolo o il Pinot Noir. Ma non per la Barbera perché ha troppo acido malico e soprattutto un pH basso. Tardare a fare la malolattica significa prendersi il rischio di non riuscire più a farla. Quando hai tanto malico, è un processo molto importante, il vino cambia molto, è completamente diverso. Una malolattica tardiva può essere lenta e faticosa, può produrre aromi da diacetile, con sostanze odorose tipo la cadaverina, vi lascio immaginare... L'altro aspetto è la stabilità del colore. Una malolattica precoce fa alzare il pH e precipitare il bitartrato, che cattura anche colore. Più tardi, invece, quando gli antociani sono già legati ai tannini, formano molecole più stabili e aiutano a non far precipitare il colore.

Anche se in un vitigno con pochi tannini, come la Barbera, la polimerizzazione tra tannini e antociani si realizza solo in parte.

G. Questo è vero, ma sulle Barbere affinate in legno il discorso è un po' diverso.

In quel caso, sarebbe meglio farla più tardi, dunque, per preservare la stabilità del colore. Anche se il colore è un parametro ingannevole...

G. Credo che il colore resti importante per il mercato, per poter vendere bene il vino. In secondo luogo, a volte è correlato con la struttura, è un indicatore di qualità, come sostiene il ricercatore australiano Chris Somers nel suo *The wine spectrum* (Confronta Porthos n.13-14 e 15), anche se io non sono completamente d'accordo. Credo che dipenda anche da come il colore è stato estratto. Non penso che Somers abbia ragione ma probabilmente non ha neppure completamente torto. Certo, non si possono comparare vitigni diversi e prendere questa tesi come una regola, altrimenti dovremmo dire che il Lambrusco è migliore del Nebbiolo. Ma, applicata a un singolo vitigno, questa tesi ha un senso.

M. Sì, penso che tu abbia ragione. Credo che l'estrazione del colore durante la fermentazione possa influire su altri parametri, come gli aromi e altre caratteristiche del vino. Ad esempio, attraverso la malolattica, tutte queste cose cambiano.

Volevo dire che il colore può essere interessante nella misura in cui è la conseguenza di altre cose. Ma se si ricerca colore quasi per principio, come valore in sé, il discorso cambia. Empiricamente, è facile verificare che in molti vini un colore concentratissimo comporta meno ricchezza odorosa.

M. Sì, capisco cosa intendi.

G. La Barbera è un vitigno con una dotazione colorante buona ma non straordinaria. Io credo che in questo caso l'intensità cromatica sia rivelatrice della qualità del vino. Quasi sempre, comunque, si tratta di un problema viticolo, di qualità delle uve.

Jim, ti capita di assaggiare Barbere invecchiate? Che cosa ne pensi?

M. Mi capita abbastanza spesso e penso che il risultato sia legato al produttore e al tipo di vino. A volte rimango entusiasta, altre volte deluso. Alcune Barbere sono ancora molto interessanti dopo 8 o 9 anni, come questo 1997 che

stiamo bevendo, altre sono completamente morte. Ho anche provato a fare qualche analisi enologica in laboratorio: prendo i vini, analizzo gli antociani, il pH, li assaggio. Poi smezzo le bottiglie e le agito un po', prima di metterle via. Il giorno dopo rifaccio l'operazione, per 4 o 5 giorni. E cerco di capire se il vino può invecchiare o no.

Al di là degli aspetti organolettici, i risultati dei test cambiano sensibilmente in pochi giorni?

M. Oh sì! In genere si modificano il pH e il tasso di acidità, più spesso incorrono fenomeni ossidativi. Dal punto di vista organolettico, comunque, la mia preferenza va a vini non maturati in barrique. La barrique dà più complessità, morbidezza, rotondità, forse anche più persistenza, ma penalizza molto la tipicità della Barbera. A volte non sai neppure più che cosa stai bevendo.

G. Qui nel Casalese non abbiamo una sufficiente esperienza di vini invecchiati. Ma non credo che la Barbera abbia molto da guadagnare con l'invecchiamento. E' un vino da bere a medio termine.

Quindi consideri questo '97 un'eccezione? A me pare molto buono, la delicata grana tannica mi fa addirittura pensare a un'annata minore di Saint-Emilion, come la '94. E' tutta Barbera?

G. E' un complimento lusinghiero; credo ci sia un po' di Freisa, ma molto poca. In effetti la considero un'eccezione. C'è stato un periodo in cui quasi tutti i vini italiani importanti dovevano essere legnosi. Credo che ora sia finito. La Barbera in acciaio è un vino che devi amare, non è un vino sofisticato.

M. Il rovere nella Barbera è un problema, perché è facile fare un errore ed esagerare. In genere, gli Americani non amano le Barbere solo acciaio.

Jim, che cosa ti ha portato a studiare la Barbera?

M. Tutto è cominciato quando ero uno studente e un mio professore mi avvicinò al mondo del vino. Tieni presente che in casa mia il vino non era mai entrato...

Solo latte?

M. Sì, solo latte! [ride] Ricordo il primo vino che assaggiai, era uno Chenin Blanc. Subito capii che dietro c'era un mondo. Quando andai a lavorare a Davis, iniziai anche a interessarmi di viticoltura ed enologia, a partire dalla situazione

californiana, che voleva dire essenzialmente vitigni bordolesi. La California viticola ha sempre guardato alla Francia e in particolare a Bordeaux. Iniziai a visitare aziende, ricordo i primi vini che conobbi, tra cui quelli di Louis Martini, che all'epoca produceva anche Barbera.

Da dove arrivava quella Barbera, in origine?

M. La Barbera arrivò in California nel 1874, se non ricordo male, o forse qualche anno prima, e si fece notare per la qualità della sua acidità e per la sua buona natura colorante. Presto i viticoltori si accorsero che poteva essere uno straordinario vitigno da blend, per dare spalla acida a cultivar che ne avevano poca. Ancora oggi il 90 per cento della Barbera californiana serve negli assemblaggi. La Central Valley è una zona molto calda e siccitosa, bisognosa di acidità nei vini. La città di Asti, in Northern Sonoma, è invece legata alla coltura cooperativistica della Barbera portata dalla colonia italiana della costa occidentale. Quindi in origine mi interessai alla Barbera semplicemente assaggiando i vini.

Nulla a che vedere con il tuo lavoro?

M. Io sono essenzialmente un biologo molecolare, ho lavorato sui virus tumorali e roba del genere. Maurizio ne sa più di me sui virus delle piante! [ride] Poi iniziai a studiare di più, a venire in Italia, tra gli anni ottanta e i primi anni novanta, e devo dire che quando assaggiai le Barbere di qui e le confrontai con quelle californiane... beh, trovai una certa differenza! Iniziai a interrogarmi su tutte queste differenze geografiche e di terroir.

Per quale motivo ti sei interessato così tanto alla Barbera, tra tutti i vini piemontesi? Che cosa ti piace particolarmente?

M. Mi piace perché è un vino fresco, fruttato, con quest'acidità stimolante... e poi sta molto bene a tavola!

G. Questa è una cosa importante! Tutti i degustatori stranieri che incontrano la Barbera lo notano.

M. Sì, è flessibile. Le versioni leggere stanno a meraviglia sugli antipasti, quelle più strutturate su piatti importanti. L'altra cosa interessante è la capacità di adattamento del vitigno. Se prendiamo la situazione californiana, la Barbera riesce bene, mentre il Nebbiolo fatica, il Sangiovese è molto problematico, il Grignolino... Vedi, la storia viticola in California è basata sulle varietà



bordolesi, chiunque pianti un vigneto avrà un occhio a Bordeaux.

Forse le varietà piemontesi o toscane non sono così semplici da ambientare...

M. Lo pensavo anch'io. Ma se guardi alla realtà italiana, la Barbera si trova in diverse regioni, si adatta bene.

G. Io credo che ci sia una connessione con la temperatura, la Barbera richiede climi caldi. In Piemonte si trova nelle aree più calde e asciutte e poi la vedi rispuntare in Campania, a Taurasi...

M. All'università, in California, ho organizzato degustazioni con degli studenti, proponendo sei Barbere italiane e quattro californiane. E i risultati hanno rivelato una loro preferenza per i vini americani, con una "bocca californiana".

Che cosa significa, meno acidità?

M. Sì, minor acidità, più rovere e una serie di altri problemi nell'equilibrio del vino. A oggi, penso che lo stile più popolare in California si

fondi su un'acidità non molto alta, nemmeno piatta, ma non molto alta.

Ancora oggi? Allora i consumatori americani non amano lo stile casalese della Barbera?

M. Beh, dipende. Se parliamo di Barbera solo acciaio, non la amano, la trovano troppo tagliante. In California la maggior parte dei vini è servita come un cocktail nei wine bar o in attesa del pasto, al bar. E i gestori conoscono i loro clienti.

Bevono senza mangiare?

M. Sì, ti daranno qualcosina, meno di uno spuntino... qualche pop corn... [ride] E' folle! Ad ogni modo, i gruppi universitari di cui ti parlavo non sono rappresentativi dei degustatori che conoscono i vini italiani. Dipende dai risultati che vuoi avere da questi studi, ma per me è una mera curiosità. Una volta mi chiesero di parlare di Barbera a una conferenza e io portai alcuni campioni italiani da degustare. Ci sarà stata una cinquantina di persone e fui sorpreso perché credo che la metà di loro preferiva le Barbere ita-



liane a quelle californiane. La differenza dei vini californiani era un'acidità drammaticamente inferiore, a volte un po' di residuo zuccherino... sono vini fatti per i consumatori. A loro piacciono così. Ho parlato con i produttori e loro lo sanno. Un'altra cosa che fanno, è aumentare la maturazione delle uve, lasciando l'uva in pianta per un po' di surmaturazione. I tannini si fanno meno aggressivi e l'acidità cala, il frutto si concentra. E' questo che cercano.

E' ciò che vogliono i produttori, i consumatori o entrambi?

M. Entrambi.

Maurizio, parliamo di mercato.

G. Il mercato della Barbera del Monferrato è soprattutto il Nord-ovest italiano. L'80 per cento del vino è vivace, si vinifica in autoclave e per legge deve avere una sovrappressione inferiore a 1 bar, altrimenti passa nella categoria "frizzante". Ma la menzione "vivace" non è obbligatoria in etichetta.

Il che complica ulteriormente le cose per il consumatore. Che livello qualitativo ha, secondo te?

G. La maggior parte del vivace è di media qualità.

Chi produce vivace se ne serve come ripiego per uve di scarsa qualità?

G. Fare un buon vivace è più difficile che fare un buon vino fermo. Il problema è che l'alta acidità della Barbera è difficile da sposare con la carbonica e poi c'è sempre il rischio di nasi poco puliti, di "puzzette". Ad ogni modo, oggi si fatica a vendere qualsiasi Barbera: è fuori moda e manca una strategia. Da questa crisi piemontese si salva l'Asti, proprio perché le grandi aziende dello spumante si possono permettere una strategia efficace. Barolo e Barbaresco sono usciti dalla crisi anche perché la vendemmia 2003 non dà problemi di vendita, talmente esiguo è il prodotto. Penso che la DOCG sia effettivamente servita a controllare la produzione, in un'annata come quella. Il problema della Barbera è diverso: ce n'è troppa cattiva in circolazione. Ti faccio un esem-

pio: conosco un'azienda rinomata che vorrebbe allargare il mercato di una sua etichetta che si vende bene. Il problema è che non trova uve di adeguata qualità da acquistare per incrementare i volumi. In Monferrato, poi, mancano le strutture per vendere, le aziende sono troppo piccole, non c'è abbastanza turismo enologico...

M. Per me, ci sono troppo poche informazioni. Quando vado in giro, ad esempio, faccio fatica a trovare le aziende. Non si possono fare certe cose senza le adeguate infrastrutture. Forse è anche un problema di educazione, no?

G. Sì. E' un circolo vizioso, perché si guadagna poco, quindi la gente non è interessata a fare questo mestiere. C'è poco ricambio generazionale. E non ci sono buone scuole.

M. Un giovane che vuole formarsi, nel Casalese, dove va?

G. In provincia di Alessandria c'è una sola scuola agricola. La gente deve andare a Torino, a Milano, a Piacenza... I risultati si vedono: non c'è un leader. I vecchi se ne stanno andando e non c'è ricambio. Non c'è un altro Angelo Gaja, non c'è un Walter Massa, non c'è un Renato Ratti, per capirci. (Ratti che fu più riconosciuto ad Asti che a casa propria, tra l'altro.) Il sistema della piramide qualitativa, che dovrebbe produrre molto vino nella denominazione "base" Piemonte e meno in quelle più prestigiose, è rovesciato, almeno dal punto di vista delle quantità. Fare una DOC è una cosa facile, ma poi occorre gestirla. E nel nostro caso non funziona. Il livello qualitativo medio non è soddisfacente, potrebbe andar bene per la DOC Piemonte.

Che cosa intendi per "gestire una DOC"?

G. Il problema è gestire l'offerta, è in base a questo criterio che dovrebbero essere controllate le rese, non in base a un tetto massimo di uva per ettaro. Se la domanda supera l'offerta, il prezzo può salire, altrimenti... Ora è stata avanzata la richiesta della DOCG, proprio per cercare di regolare questi meccanismi.

Quindi tu pensi che la "garantita" debba servire a mettere nuove regole all'offerta. In che modo?

G. Il principale vantaggio di avere una DOCG non è tanto di immagine, quanto di avere un sistema di monitoraggio del numero di bottiglie attraverso le fascette numerate e quindi prevenire meglio ogni tipo di "taroccamento".

Il problema della falsificazione oggi non è rilevante per la Barbera del Monferrato perché è un vino poco conosciuto e quindi poco richiesto, ma potrebbe diventarlo in futuro. I produttori di Barbera d'Asti sostengono invece che questa falsificazione sia in atto con numeri anche cospicui. Personalmente credo che il fenomeno sia sopravvalutato, alla ricerca di un capro espiatorio, per il fatto che questo vino è alquanto "fermo" sul mercato e i produttori hanno poca voglia di guardarsi allo specchio per capirne i motivi. La DOCG dovrebbe comunque sgombrare il campo dall'eventuale equivoco e soprattutto tutelare il prodotto quando questo sarà in ripresa, perché sono certo che avverrà.

Quindi la DOCG riguarderà la Barbera d'Asti? A che punto è l'iter?

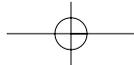
G. Spero possa partire con la vendemmia 2008 della Barbera d'Asti e della Barbera del Monferrato Superiore. Voglio spiegarvi una cosa: in queste due DOC esistono 33 cantine sociali, 31 delle quali non volevano la DOCG per il Monferrato. Senza le coop non si va da nessuna parte: tra Asti e Alessandria, rappresentano circa il 40 per cento dei volumi. Così si è trovato il compromesso di chiedere la DOCG per la sola tipologia Superiore.

M. In California non abbiamo tutte queste regole, puoi fare ciò che ti pare. Conta l'origine geografica e basta.

Io non penso che le regole siano troppe, ma che siano inutili. Se si mettono regole che tutti possono rispettare pur continuando a far prodotti di bassa qualità, hanno fallito nel loro intento. Quanto meno se parliamo di vino di terroir, che è quello di cui stiamo parlando, visto che ha un nome geografico.

M. Che cosa ti aspetti per il futuro del Monferrato, Maurizio?

G. Probabilmente qualcosa di nuovo succederà, ma non saprei di preciso che cosa. Forse qualche investimento, credo che ne abbiamo bisogno. Zonin, che è venuto in Piemonte negli anni ottanta, ci ha rinunciato ed è rimasto nella sua proprietà di Portacomaro. Il Piemonte è qualcosa che non ha mai capito, nei suoi difficili funzionamenti. Non è facile trovare grandi estensioni e la frammentazione della proprietà è un ostacolo.



M. Conosci la storia di Gallo in California? Ha iniziato ad allagarsi da Modesto, ma ha sempre acquisito aziende abbastanza grandi, gli interessano grandi volumi. Ho parlato con alcuni produttori che mi hanno detto «non sono preoccupato da Gallo, sono troppo piccolo. Gallo non è interessato a me». Diversi anni fa, in California hanno studiato quali fossero le dimensioni massime effettivamente gestibili da una singola famiglia: il risultato fu 500 ettari. Quello era l'optimum. Oggi una società può gestire efficacemente 10mila ettari.

G. Ho un sogno per il Monferrato: una grande cantina sociale. Ce ne sono 5 o 6 piccole, che perdono molta uva durante l'anno per incuria. Inoltre hanno quantità troppo piccole per essere competitive. Una grande coop che funzioni bene potrebbe trainare i piccoli produttori, se avesse una struttura con buoni mezzi e conoscenze a disposizione. Il primo problema non è concentrare per ridurre i costi – lo ripeto sempre – ma vendere bene il vino. Si devono fare buoni vini e venderli bene. Il 90 per cento dei viticoltori è costituito da piccole realtà che non hanno contatto diretto con il mercato, ma passano attraverso una coop o un negoziante. E questo non li aiuta ad avere il giusto feedback del mercato. Non sono stati indotti alla qualità perché la qualità non è mai stata pagata abbastanza. La cultura generale non è pronta. Il sistema delle coop finora in qualche modo ha fallito. Ci si rende conto che si farebbero più soldi con la qualità, ma non è facile far passare questo concetto ai viticoltori. Anche in cantina c'è qualcosa che non funziona: malolattiche non fatte, odori di brett... Il Monferrato non è le Langhe, non c'è la cultura che c'è là. Ecco perché la Barbera d'Alba è mediamente migliore anche se il territorio è probabilmente più vocato qui. Non dobbiamo scordare che produciamo vini di fascia media, la più difficile. E' il nostro target. Il problema è che non puoi ignorare le richieste del mercato. Ogni produttore deve fare il proprio vino di punta come pensa che vada fatto, riflettere le sue convinzioni, il suo terroir. Ma sul livello base, il problema è diverso. Deve mantenere la personalità e il carattere, ma anche ascoltare il mercato.

Concretamente, che cosa vuol dire "ascoltare il mercato"?

G. Significa – almeno per i produttori più grandi e per le cooperative – produrre vini di buona qualità nella fascia di 3-4 euro all'origine, utilizzando Piemonte Barbera come DOC di ricaduta e

qualificando maggiormente le DOC di vertice Barbera del Monferrato e Barbera d'Asti, con produzioni più ridotte e prezzi più alti. Credo che sia sbagliato rigettare la tradizione del Barbera come "vino popolare". Lo stesso vale per il Dolcetto. Un vino popolare oggi deve essere anche buono, mentre in giro c'è anche parecchia *vinàpola* – come si dice da noi – e la *vinàpola* non si vende più neanche a un euro, perché a quel punto uno beve il vino da tavola in brik. I commentatori stranieri sostengono di solito che il vitigno Barbera dà ottimi *food wine* ma il concetto non è molto diverso da quello di vino popolare. E anche sui vini "di punta", a meno che uno non trovi la "collina del mito" (io non l'ho ancora trovata), è opportuno cercare frutto, bevibilità e mantenersi su livelli di prezzo ragionevoli. E' certamente vero che una buona Barbera è meglio di un cattivo Barolo, ma la Barbera non è Barolo, sono cose diverse e secondo me non c'è spazio sul mercato per più di due o tre vini Barbera a oltre trenta euro, mentre può esserci spazio per molti vini eccellenti a 10-15 euro.

Questo succede in Monferrato?

G. Non credo.

Però i vostri vini non sono banali...

G. Penso che il carattere dei vini possa sorreggere quest'impresa: sono vini abbastanza facili da bere e buoni per il pasto. E penso che anche il nome Monferrato abbia un buon impatto. Il paesaggio è interessante e questo è importante per sviluppare turismo. Inoltre siamo facilmente raggiungibili dalle grandi città: Milano, Torino, Genova.

M. E non è un vantaggio da poco.

