

BARBERA: UN VITIGNO PIEMONTESE DALLA FORTE PERSONALITÀ

Donato Lanati, Dora Marchi

Il Barbera rappresenta il vitigno più classico ma anche il più popolare del Piemonte. La sua fama si estende anche alle regioni limitrofe, dove viene coltivato e vinificato in abbinamento con altri vitigni che, di solito, hanno caratteristiche compositive opposte.

Si tratta di una cultivar tardiva, fortemente condizionata dall'ambiente, facilmente attaccabile dalla *Botrytis*, dotata di acini mediamente grossi e colorati e di un succo che difficilmente perde la sua forte acidità. È un buon produttore di zuccheri, che possono raggiungere tenori molto elevati anche in condizioni di acidità sostenuta del succo (basso pH e alta acidità totale). Il tenore in acido malico del mosto permane sempre importante.

A differenza del Nebbiolo e delle altre varietà piemontesi, le uve di questa cultivar sono poco tanniche, ma ricche di antociani, sensibilmente acide anche a maturità avanzata che viene raggiunta solo nelle posizioni più soleggiate e dotate di maggior luminosità. La fama di cultivar poco tannica gli deriva dal fatto che abitualmente le uve venivano raccolte quando ancora erano lontane dalla maturità e coltivate con sensibili carichi produttivi. In queste condizioni, effettivamente il tenore in tannini dei vini risulta molto modesto (a stento supera 1 g/L). L'esame di uve provenienti da vigneti collinari ben esposti e con limitati carichi produttivi ha mostrato, tuttavia, che anche questa cultivar è in grado di sintetizzare quantità importanti di tannini, sebbene a livelli nettamente inferiori rispetto al Nebbiolo e al Dolcetto, per citare solo i due vitigni quantitativamente più importanti del Piemonte, dopo quello in questione.

Si può osservare che il vitigno Barbera impersona uno stereotipo comune nei territori vitivinicoli italiani. Basti pensare al Negramaro della Puglia o al Nero d'Avola della Sicilia, per citare i più noti. Solo a maturità spinta e con una corretta viticoltura queste cultivar riescono a rendere estraibili i propri tannini e a perdere l'eccessiva acidità che li caratterizza.

Polifenoli

Dal punto di vista compositivo, si riscontra che il profilo antocianico del Barbera è dominato dalle forme trisostituite (i 3-glucosidi della malvidina, della delphinidina e della petunidina). Gli antociani acilati, di solito, sono sensibilmente rappresentati e con rapporto acetati/cinnamati maggiore di uno (fig.1). Si assiste a una modesta variabilità nelle percentuali relative delle singole antocianine semplici o acilate, in dipendenza dal livello di maturità dell'uva, dall'ambiente e dalle pratiche colturali. La variazione più importante riguarda la diminuzione della percentuale degli antociani acilati.

Il tenore in tannini delle bucce dell'uva Barbera normalmente supera quello estraibile dai semi. I tannini dei semi non sono totalmente estraibili, ma il loro tenore complessivo è comunque abbastanza elevato come risulta dai dati delle catechine monomere e delle procianidine dimere e dalle forme gallate di questi composti.

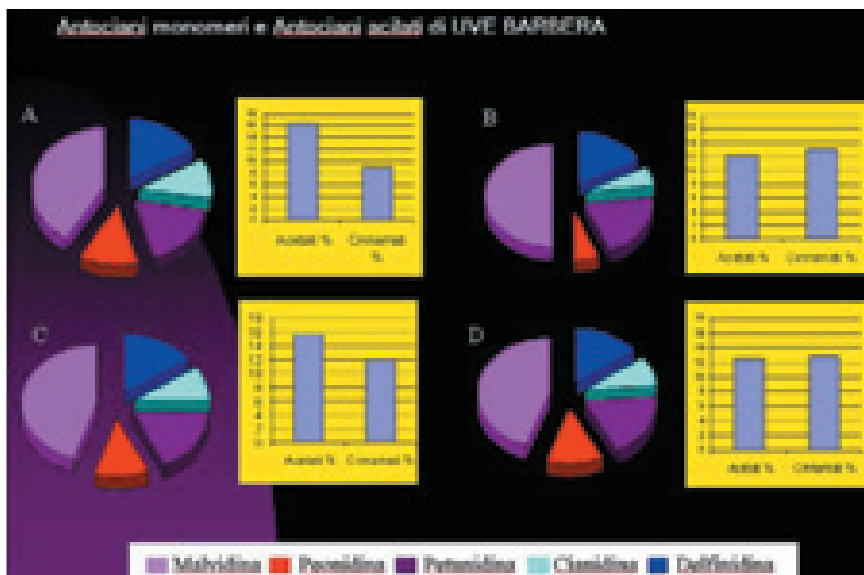
Il tenore dei flavani estraibili dai semi diminuisce sensibilmente durante la maturazione per poi aumentare prima della raccolta. Anche il contenuto complessivo in catechine monomere e in procianidine dimere diminuisce durante la maturazione per poi aumentare leggermente nella fase

finale di questo processo. Il peso molecolare dei flavani (in maggioranza tannini) delle bucce è particolarmente alto, come si deduce dal basso valore del rapporto V/P (flavani reattivi alla vanillina/proantocianidine).

Altra caratteristica del Barbera è il tenore elevato in acidi idrossicinnamici del succo e della polpa. Questi si ritrovano in quantità importante anche nel vino in quanto le reazioni di ossidazione enzimatiche a livello di mosto sono contenute, a meno che non sia presente laccasi da *Botrytis cinerea*. Durante la maturazione dell'uva si osserva una diminuzione continua e una prevalenza dell'acido caffeil tartarico sul p-cumaril tartarico soprattutto nell'uva meno matura. L'acido ferulil tartarico è sempre presente in quantità modesta. Fra i flavonoli delle bucce prevalgono le forme glicosilate della quercetina ma importante risulta anche il tenore di miricetina-3-glucoside. Durante la maturazione si osserva, inoltre, un incremento della miricetina e del camferolo e una diminuzione delle forme glicosilate della quercetina.

Pectine

E' interessante ricordare che le pectine del Barbera sono ricche di omogalatturonani i quali subiscono una idrolisi completa durante la fermentazione. Forse per questo



motivo le bucce delle uve di questa cultivar, alla fine della fermentazione, sono molto deboli, molto più di quelle del Nebbiolo. Questa caratteristica è messa in luce dal contenuto in acido galatturonico e in alcol metilico dei vini. Probabilmente, si deve allo scarso tenore in polifenoli e in colloidali provenienti dall'idrolisi delle pectine delle bucce il minor tenore in potassio dei vini Barbera rispetto a quelli di altre cultivar (ad es. Nebbiolo). Se si escludono i prodotti di qualità elevata, i vini Barbera sono di corpo modesto, mostrano un'acidità aggressiva e, in bocca, non danno sensazione di "grasso".

Aromi

La dotazione in aromi delle uve di questa cultivar, sia a livello di bucce che di polpa, è piuttosto modesta. Difficilmente, infatti, si possono riscontrare nel vino aromi varietali caratteristici. Solo durante l'invecchiamento, proprio a causa del basso pH, si ha una rapida evoluzione dell'aroma verso note catramose che vengono attenuate se il vino subisce una disacidificazione chimica e biologica. Tutto questo è coerente con la maggior importanza dei norisoprenoidi rispetto ai composti terpenici e ai benzenoidi nel profilo aromatico di questa cultivar.

Nei Barbera elaborati un tempo artigianalmente, tuttavia, era possibile rilevare aromi di frutta conservata, di marmellata, di ciliegia, dovuti, probabilmente, al fatto che le uve raccolte manualmente durante la giornata, erano lasciate sui carri, coperti da teloni impermeabili, fino alla pigiatura che avveniva a raccolta ultimata. In queste condizioni il mosto che si originava dal-

la rottura degli acini posti nella parte più bassa iniziava a fermentare e le uve della parte più alta restavano in atmosfera di anidride carbonica, sufficiente ad indurre i processi di macerazione carbonica con produzione di benzenoidi che, nel vino, venivano percepiti come aromi di frutta conservata.

Qualità dei vini, maturazione e influenze culturali e ambientali

Dal vitigno Barbera possono essere prodotti vini molto diversi: tutto dipende dalla qualità dell'uva di partenza.

Le esperienze effettuate fino ad ora dimostrano che questa cultivar è molto sensibile all'andamento climatico dell'annata, alla zona e alle pratiche culturali. Se le temperature estive sono moderate, la maturazione viene spostata verso l'autunno. Proprio in queste condizioni, la cessione di antociani e tannini durante la macerazione sarà sensibilmente limitata, il pH del succo sarà molto basso (intorno a 3.00) l'acidità avrà una forte componente malica. Questi problemi per il Barbera sono molto più critici che per altre cultivar (ad es. quelle precoci) per le quali, comunque, il periodo in cui avviene la sintesi degli antociani è caratterizzato da maggior energia e luminosità.

Le pratiche culturali condizionano la qualità dei vini in quanto questa cultivar è, come tante altre autoctone, molto produttiva e la diluizione certamente non avvantaggia la scarsa dotazione in tannini e la resistenza agli attacchi botritici, sempre possibili considerato il periodo in cui avviene la maturazione. L'ambiente per questa cultivar riveste notevole importanza per i riflessi climatici, per la fertilità del suolo e per l'energia disponibile (esposizione). Pare evidente che, anche nelle colline meno fertili, è necessario che il vigneto sia esposto in modo da catturare la maggior quantità di luce e di energia possibile per la sintesi dei metaboliti primari e secondari. Come sopra si è accennato, questa cultivar è potenzialmente in grado di sintetizzare, in condizioni di coltivazione ottimali, elevati



tenori di zuccheri. Per la sua tenuta acida, è possibile raccogliere l'uva quando il tenore in zuccheri è molto elevato. Se le condizioni climatiche lo consentono e se gli attacchi parassitari sono contenuti, è anche possibile spostare la vendemmia nel tempo, tanto da poter realizzare contenuti in zuccheri corrispondenti ad alcoli potenzialmente maggiori del 15 % vol. Questo è possibile solo se l'uva ha una buona resistenza agli attacchi dei parassiti, caratteristiche certamente non proprie di uve coltivate per raggiungere elevati livelli produttivi. Ecco perché la produzione di uva per pianta deve essere contenuta e le esposizioni devono essere quelle a più alta energia. Sarebbe un errore coltivare il Barbera in posizioni poco soleggiate o ad altezze che esaltano la sua tardività.

Pare proprio che non ci sia possibilità di scelta: se si vuole produrre un vino di qualità è necessario raggiungere un elevato grado di concentrazione del succo in modo che il rapporto bucce/polpa (parti solide/succo) sia il più alto possibile, far avvenire in modo ottimale le reazioni biosintetiche e idrolitiche, raggiungere livelli di zuccheri che si traducano in una quantità di alcol sufficientemente alta da consentire una buona estrazione degli antociani e dei tannini dalle bucce. Il Barbera, infatti, si comporta in modo diverso da altre cultivar, non cede gli antociani e, a maggior ragione, i tannini in fase acquosa ma in fase alcolica. Solo i vini dotati di tenori in alcol piuttosto alti (ad es. maggiori di 13 % vol.) possiedono tenori di antociani e tannini appena sufficienti per superare un processo di affinamento e per sviluppare caratteri sensoriali di "grasso" e di corpo.

