

La Barbera: l'annoblissement d'un cépage populaire

24 octobre 2015

Enton Gurashi et Egidio Canciani

Une dégustation...

- *Pas simple à préparer ... multiple producteurs, choix arbitraires*
- *... mais fascinante de qu'elle renvoie à l'histoire même de l'Italie depuis un demi siècle ...*

■ *Jules Cesar aurait dit ...*

■ « *Piemons est omnis divisus in partes tres, quarum unam incolit **Dolcettus**, aliam **Nebbiolus**, tertiam uva qua lingua Italica, **Barbera** appellantur »*

Complémentarités parmi les trois cépages rouges du Piémont

- **Nebbiolo**: 10% du vignoble, débourre précocement, munit tard, demande des sols adaptés;
- **Dolcetto**: 13% du vignoble, munit tôt, occupe les sols plus haut et plus froids où Barbera et Nebbiolo ne muriraient pas;
- **Barbera**: 30% du vignoble, très bons rendements, munit avant le Nebbiolo mais après le Dolcetto, très forte en acidité qui en favorise la conservation;

La Barbera où le Barbera?



Un peu d'histoire ...

- Fin du XVIII siècle la première référence sure au cépage – cultivée à Asti;
- Son expansion au Piémont est plutôt récente (post filoxera);
- Ses qualités pour les producteurs: rendements élevés, production régulière, haut rendements en mout, haute acidité qui en favorisait la conservation;
- Donne des vins assez alcoolisées et colorées;
- Elle est planté aussi en Lombardie et en Emilia Romagna.
- On en trouve aussi en Californie, Australie, Argentine.

La Crise



Le Désastre

www.Bandicam.com

17 MARZO **1986**

La Résurrection ...

Dans le vignoble

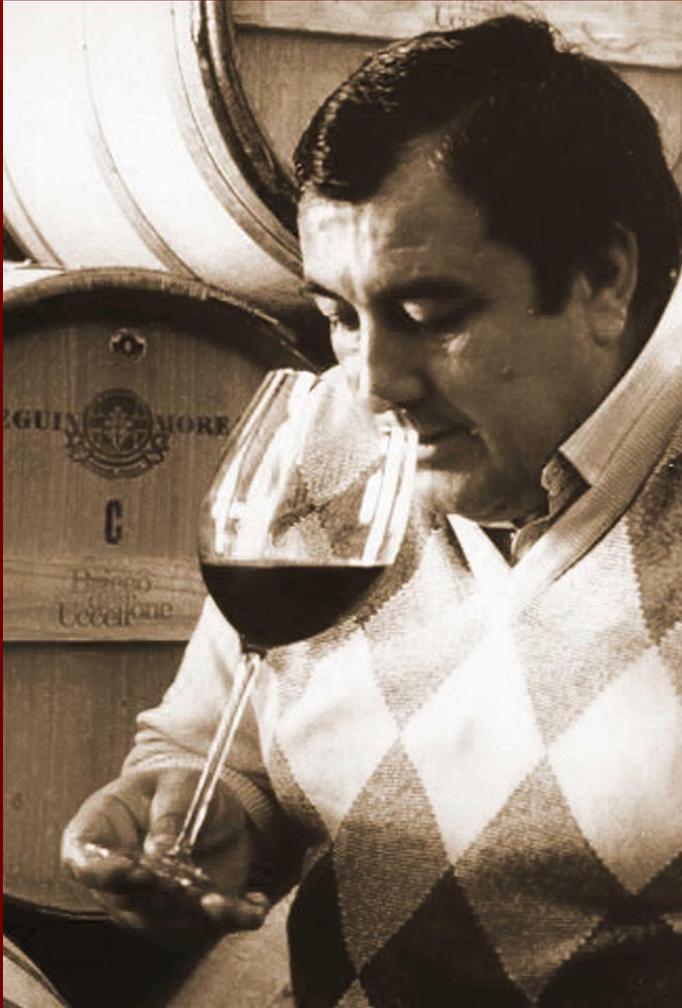
- Sélection des clones visant la concentration plutôt que la productivité et l'acidité;
- Choix plus avisée des terroirs: besoin de chaleur pour arriver à maturité;
- Limitation de la production à 60-70 q/Hectare;
- Choix plus avisée de la date de vendange;

Dans la cave

- Contrôle de la fermentation malolactique (réduction d'acidité);
- Macérations plus longues (adaptés vu l'absence des tannins

Un grand point d'interrogation: le bois

Giacomo Bologna



- Commence à mettre le vin en bouteille en 1961;
- Crée son Bricco dell' Uccellone en 1984;
- Lance son grand Cru « Ai Suma » en 1989. Il sortira en 1991 après sa morte.

Le Terroir



Les DOC et DOCG



Caractéristiques de la Barbera

- Beaucoup de typologies: de jeune et facile à boire à vieilli et plus corsé.
- Barbera d'Alba, Barbera d'Asti e Barbera del Monferrato;
- Couleur: Ruby – plus foncé dans la typologie Supérieur – Grenat en vieillissant;
- Aromes: cerise, prune, baies noires et avec le vieillissement fruit confits et à l'alcool, notes balsamiques, épicées, parfois florales;
- Bouche: fraîche, peu tannique;
- Accords: très versatile/ dépend des typologies. Pates avec une sauce savoureuse, viandes, charcuteries, fromage à pate dure... et aussi Stocafisso.
- Utilisation en cuisine: Picotto, Stracotto, Brasato

Barbera del Monferrato

« La Birba »



- Millésime : 2014
- Appellation : Barbera del Monferrato
- Producteur : Scagliola
- Encépagement : 100% Barbera – Jeunes vignes – 4,400 plantes par hectare
- Rendements: 70 hl/Hectare
- Provenance : Calosso
- Conditionnement : fermenté en acier avec contrôle de la température pendant 8-10 Jours – Ré-fermenté en cuve
- Temps de garde : a boire dans les deux ans

Barbera d'Asti - « 5 Vignes »



- Millésime : 2012
- Appellation : Barbera d'Asti
- Producteur : La Morandina
- Encépagement : 100% Barbera
- Provenance : Montegrosso d'Asti e Costigliole
- Conditionnement : agriculture naturelle, macération pelliculaire 7-10 jours
- L'élevage en tonneau 30% et le reste en inox. Mise en bouteille après 12-14 mois
- Temps de garde : 2-5 ans

Le Terroir et la Production

- Vigne de 60 ans, à Montegrosso d'Asti e Costigliole
- 5 vignobles avec différentes expositions, Terroir calcaire et sableux. Dans la vigne on pratique l'enherbement avec le trèfle pour ne pas utiliser des produits chimiques.
- Vinification simple et très peu élaborée. Fermentation spontanée via levures indigènes et macération pelliculaire pendant 7-10 jours. Elevage du 30% en fûts de chêne de Slavonie et le reste en inox pendant 12-14 mois. Mise en bouteille et commercialisation.



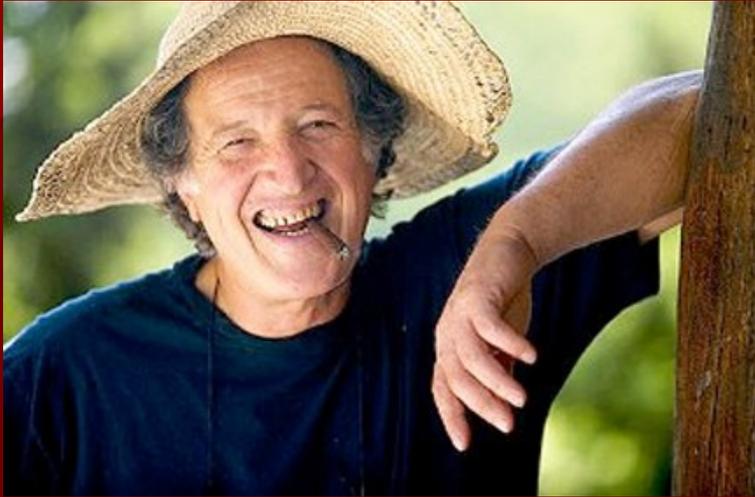
Piemonte Barbera

- Millésime : 2012
- Appellation : Piemonte Doc
- Producteur : Poderi Luigi Einaudi
- Encépagement : 100% Barbera
- Provenance : San Luigi e San Giacomo in Dogliani
- Conditionnement : vinification en acier, fermentation avec contrôle de la température, malolactique completé.
- Elevage: Grands et petit fûts de chêne de Slavonie pendant 12 mois et quelques mois en bouteille
- Temps de garde : 3-5 ans

Le Terroir et la Production

- Communes de San Luigi e San Giacomo in Dogliani – 350/380m s.n.m. exposition sud/sud-ouest,
- Les vignoble sont situés sur des sols calcaires, marnes et d'argile, age moyenne des vignes 20 ans, densité de 4500 pied/hectar élevé en Guyot.
- Cepage: Barbera
- Elevage en grands et petit fûts de chêne pendant 12 mois et mise en bouteille. Mise en commerce quelques mois apres la mise en bouteille.
- Production annuelle 21 000 bouteilles

Teobaldo Cappellano



Asmara 1944 - Serralunga
d'Alba 2009

En 1983, j'ai demandé au journaliste Sheldon Wasserman de ne pas publier le score de mes vins. ... il à aussi écrit que je demande de ne pas faire partie de classements où la comparaison, faite dogme par les paresseux, est désagrégeant terme numérique et non pas effort humain partagé.

Je ne ai pas changé mon esprit ...

Barbera: Ab- Normal



- Nel 2003 la commissione di degustazione che giudica i vini per ottenere la DOC aveva considerato rivedibile la sua barbera ;
- “Avrei quindi dovuto filtrarla, ripulirla, cambiarla.
- No. Niente Doc allora!”.

Barbera d'Alba - « Gabutti »



- Millésime : 2010
- Appellation : Barbera d'Alba
- Producteur : Cappellano
- Encépagement : 100% Barbera
- Provenance : Serralunga d'Alba – Cru Gabutti
- Fermentation avec levures naturels, malolactique spontanée, pas de filtration
- L'élevage en futs de chêne de slavonie (10 mois) et puis en bouteille.
- Temps de garde : 10 ans

Le Terroir et la Production

- Vigne de 35/40 ans, à Neive
- Sol calcaire. Le domaine compte environ 5 ha de Nebbiolo. La culture se fait à environ 270 m. d'altitude, en guyot avec une orientation vers le sud. Il n'y a pas d'irrigation, culture biologique à 75%.
- Fermentation spontanée via levures indigènes pendant 7-8 jours en roto fermentateurs. Pressurage doux. Elevage long en barriques françaises. Vin non filtré. Vieillissement en Inox pendant 3 mois et en bouteilles pendant 12 mois avant commercialisation après trois ans de la récolte.

Barbera d'Alba - « Vigna Cuculo »



- Millésime : 2008.
- Appellation : Barbera.
- Producteur : Cavallotto.
- Encépagement : 100% Barbera.
- Provenance : Castiglione Falletto.
- Fermentation avec levures naturels, macération 12-18 jours a chapeau semi-submergé.
- Elevage en grand fûts de chêne de Slavonie 24-30 mois. Puis 6 mois en bouteille.
- Temps de garde : 10 ans et plus.

Cavallotto



- 25 Hectares sur le Bricco Boschis.
- 5,000 plantes/hectare.
- Marnes blancs et bleus pour vin alcoolisés, structurés, de grande garde.
- Culture biologique (pas de pesticides depuis 1976).
- Vinification plutôt traditionnelle (levures naturels, longues macérations) mais avec des aspects plus modernes (control de la température, foulage mécanique ...)

Ai Summa Barbera d'Asti - Braida



- Millésime : 2004
- Appellation : Barbera d'Asti
- Producteur : Braida
- Encépagement : 100% barbera d'asti
- Provenance : cru in Tanaro Rocchetta
- Conditionnement : fermentation malolactique en barriques 15 mois.
- Temps de garde : 10-30 ans
- Style de vin : Vins de garde

« Construisez-vous une cave grande, spacieuse, bien aérée et réjouissez-vous des nombreuses belles bouteilles, celles ci en position verticale, celles la en position horizontale, à considérer d'un œil amical dans les soirées de Printemps, Eté, Automne et Hiver, souriant à la pensée de cet homme sans chants et sans bruit sans femmes et sans vin, qui devrait vivre dix ans de plus que vous. »

(Giacomo Bologna)

Les Vins, combien et où ...

- 1. “La Birba”- Barbera del Monferrato - 2014 - Scagliola - € 5 - Pas disponible
- 2. “5 Vigne”-Barbera D’Asti -2012 -La Morandina - 10 € - Finoteca
- 3. Barbera -Piemonte -2012 -Poderi Einaudi - 18,34 € - Stappato (BE) Online
- 4. “Gabutti”-Barbera d’Alba -2010 - Cappellano -- 26 € Enoteca Galli (IT) - Online
- 5. “Vigna Cuculo”-Barbera d’Alba -2008 - Cavallotto - 25 € - Tannico (IT) - Online
- 6. “Ai Suma”-Barbera d’Asti -2004 - Braida - € 64 - Wine and Spirits (IT) - Online

Sommelitaly

Vous donne rendez vous à

Samedi 21 Novembre

pour la prochaine dégustation:

*Le Nebbiolo: hors et en
dehors des « Langhe »*