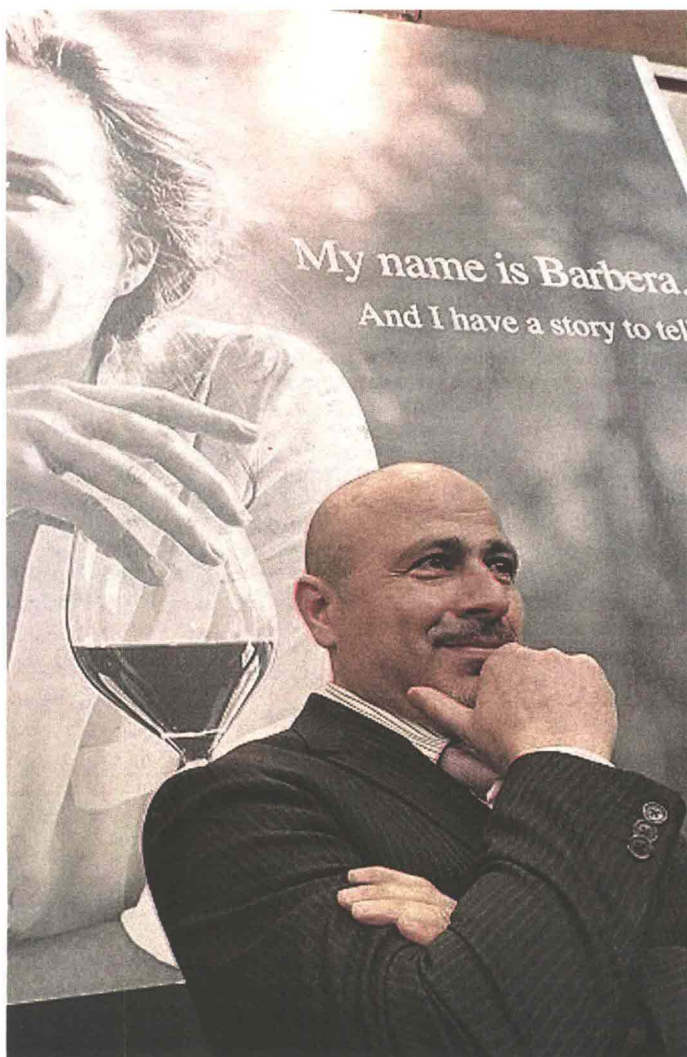


DA VINO POPOLARE HA ACQUISITO UNA QUALITÀ SUPERIORE E UN'IMMAGINE PIÙ MODERNA. LA METÀ DEL VENDUTO VA ALL'ESTERO. BOOM DEL NIZZA DOCG

LA SVOLTA POP DEL BARBERA PARTE DA ASTI

di **Michele Mezzanica**
 NIZZA MONFERRATO (Asti)

«Siamo passati da vino popolare, o popolano, a vino pop: stessa identità ma con un'immagine più moderna». Filippo Mobrìci (foto), presidente del Consorzio di Tutela, sintetizza così la rivoluzione del Barbera, che da "fratello minore" dei grandi rossi piemontesi è diventato un vino rispettabile e rispettato, capace di imporsi all'estero (50% del venduto) e di conquistare le carte dei ristoranti più prestigiosi. Un percorso lungo un decennio, cominciato da produttori storici come Chiarlo, Bersano, Coppo e portato avanti da nuove generazioni quali Vigne dei Mastri, Gianni Doglia e Marchesi Alfieri. «Il punto di svolta è stato nel 2008 - spiega Mobrìci - con la Docg del Barbera d'Asti. Da lì una serie di barberisti convinti, che avevano già il Barbera come vino di punta delle proprie cantine, hanno dato un forte impulso al suo sviluppo. Il ricorso a tecnici ed enologi, prima sporadico, è diventato la norma, si è fatta tanta ricerca coi cloni e, non da ultimo, è stata migliorata la gestione del legno in cantina per garantire stoffa e struttura a un vino povero di tannini. Insomma, si è capito che non bastava scrivere Docg ma bisognava anche farla». Una ricerca del-



la qualità che è andata di pari passo con un imponente incremento numerico, come racconta la cifra di 21.388.893 bottiglie raggiunta nel 2019 (+ 6,4% rispetto all'anno precedente).

Il Barbera d'Asti, soprattutto nella versione Superiore, ha indicato la direzione e, una decina d'anni più tardi, questa strada ha portato al Nizza, una nuova Docg (ottenimento 2014, prime bottiglie sul mercato nel 2017) consentita in soli 18 Comuni del Monferrato. Un vino da fascia di prezzo medio-alta che con 595.420 bottiglie quest'anno è cresciuto del 42%, segnalando una percezione crescente nei consumatori. Numeri che, associati alla qualità e al rigido disciplinare che richiede il 100% di uve Barbera, fanno del Nizza quel che il Barolo è per le Langhe, portando finalmente in dote un vino-eponimo a un territorio di grande storia e vocazione qual è il Monferrato. Senza tuttavia dimenticare che il «risveglio monferrino» di cui parla orgoglioso Mobrìci passa anche per la crescita di altri vitigni caratteristici, a partire dal Ruchè di Castagnole Monferrato, l'altra Docg della zona. A lungo ignorato e praticamente scomparso a metà anni '90, oggi è un vino apprezzato e ricercato, la cui produzione quest'anno è salita a 969.555 bottiglie con un incremento dell'11,3%.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

152944