

BARBERA

Descrizione generale

La barbera è una varietà a bacca nera del Piemonte, storicamente radicata nel Monferrato, nell'Astigiano e nelle Langhe, e oggi fra le uve rosse più coltivate d'Italia. La monografia ufficiale ne descrive un ciclo regolare, con germogliamento medio-precoce nella prima metà di aprile e maturazione di terza epoca ai primi di ottobre [1]. Il tratto che la definisce sul piano enologico è l'acidità fissa elevata, che si conserva anche a maturazione avanzata e nei climi caldi, accompagnata da una dotazione antocianica abbondante e da tannini moderati. L'Ampelografia italiana del 1879 osservava che il vitigno non presenta sinonimi né doppi nomi, giudizio sostanzialmente confermato, poiché la sinonimia della barbera resta fra le più scarse del panorama piemontese [1].

Sinonimi regionali

La sinonimia autentica è quasi inesistente, e questo distingue la barbera dalla maggior parte dei vitigni italiani di pari diffusione. Vanno però evitate due confusioni ricorrenti. La prima riguarda i nomi delle denominazioni, poiché barbera d'Asti, barbera d'Alba e barbera del Monferrato designano vini e territori, non sinonimi del vitigno. La seconda riguarda la barbera bianca, che non è una variante a bacca chiara ma una varietà autonoma, iscritta separatamente al Registro Nazionale e coltivata oggi quasi esclusivamente nell'Acquese [2]. La scheda ufficiale segnala inoltre alcuni falsi sinonimi attribuiti in passato alla barbera in provincia di Pavia, fra cui olivella, vespolina, ughetta, besgano e cassolo [1].

Necessità culturali

La vigoria della barbera è buona ma non eccezionale, contrariamente a quanto si legge di frequente [1]. Nella zona di coltura più tipica viene allevata con sistemi di tipo Guyot, per lo più con un solo capo a frutto relativamente lungo, di dieci o dodici gemme, e assai più raramente con due capi: la potatura corretta è quindi lunga, non energica. La produzione è considerata fra le più costanti dei vitigni piemontesi e relativamente abbondante, e va soggetta a colatura soltanto nelle annate decisamente sfavorevoli. Il primo germoglio fruttifero si colloca al terzo nodo, più raramente al secondo, e ciascun germoglio porta di norma due infiorescenze, eccezionalmente una [1].

Fenologia

Il germogliamento della barbera è medio-precocce e cade per lo più nella prima metà di aprile, con dieci o dodici giorni di ritardo rispetto al nebbiolo [1] [6]. La fioritura è media e si colloca nella prima decade di giugno, l'invasatura è media e avviene verso la metà di agosto, mentre la maturazione dell'uva appartiene alla terza epoca e si completa per lo più ai primi di ottobre; la caduta delle foglie si verifica verso la metà di novembre [1]. La collocazione medio-precocce del germogliamento comporta una certa esposizione alle gelate tardive nei fondovalle, e non la protezione che alla varietà viene talvolta attribuita.

Aspetti genetici

La ricostruzione genealogica delle varietà tradizionali dell'Italia nord-occidentale ha individuato per la barbera un genitore: la coccalona nera, varietà minore e oggi trascurata, nota nel Reggiano come orsolina [3]. Il secondo genitore resta sconosciuto. Dalla stessa coccalona discendono anche il riesling italico, chiamato welschriesling in Austria e graševina nei Balcani, oltre all'uva rara e alla vespolina, che risultano quindi semifratelli della barbera. La

parentela fra barbera e riesling italico come progenie della medesima varietà è stata confermata dal genotipaggio SNP su scala nazionale [4]. Lo studio ha inoltre escluso l'ipotesi inversa, cioè che barbera e graševina fossero genitori della coccalona [3].

Caratteristiche organolettiche

Il vino da barbera si presenta di colore rosso rubino intenso con riflessi purpurei, sostenuto da una dotazione antocianica abbondante. Il profilo olfattivo ruota attorno alla ciliegia, alla prugna e ai frutti rossi, con evoluzione verso note speziate e balsamiche nelle versioni affinate in legno. Il carattere distintivo resta però gustativo: acidità viva e persistente accanto a tannini contenuti, combinazione che rende la barbera immediatamente riconoscibile e che ne ha a lungo determinato la reputazione di vino quotidiano. La gestione enologica moderna, dalla riduzione delle rese all'affinamento in legno, ha dimostrato che la varietà regge invecchiamenti lunghi senza perdere freschezza.

Diffusione geografica e importanza economica

La barbera è concentrata in Piemonte, dove costituisce la varietà a bacca nera più coltivata, con presenze rilevanti in Lombardia, in particolare nell'Oltrepò Pavese, e in Emilia-Romagna. Il vertice delle denominazioni comprende il Nizza, riservato alla barbera in purezza, la Barbera d'Asti e la Barbera del Monferrato Superiore, tutte denominazioni di origine controllata e garantita, affiancate dalla denominazione di origine controllata Barbera d'Alba [5]. Fuori dall'Italia la varietà è coltivata soprattutto in Argentina e in California, dove l'acidità elevata la rende preziosa negli ambienti caldi. Il peso economico complessivo resta fra i più alti della viticoltura italiana.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Barbera, scheda ampelografica del Registro Nazionale delle Varietà di Vite, cod. 019. Contenuti a cura di M. Pecile e C. Zavaglia. <http://catalogoviti.politicheagricole.it/scheda.php?codice=019> (consultato agosto 2026)

[2] Barbera bianca, scheda ampelografica del Registro Nazionale delle Varietà di Vite, cod. 020.

[3] Raimondi S., Tumino G., Ruffa P., Boccacci P., Gambino G., Schneider A. (2020). DNA-based genealogy reconstruction of Nebbiolo, Barbera and other ancient grapevine cultivars from northwestern Italy. *Scientific Reports*, 10, 15782. DOI: 10.1038/s41598-020-72799-6

[4] D'Onofrio C., Tumino G., Gardiman M., Crespan M. et al. (2021). Parentage Atlas of Italian Grapevine Varieties as Inferred From SNP Genotyping. *Frontiers in Plant Science*, 11, 605934. DOI: 10.3389/fpls.2020.605934

[5] Masaf. Disciplinari di produzione dei vini “Nizza” DOCG, “Barbera d'Asti” DOCG, “Barbera del Monferrato Superiore” DOCG e “Barbera d'Alba” DOC, testi consolidati vigenti.

[6] Nebbiolo, scheda ampelografica del Registro Nazionale delle Varietà di Vite, cod. 160.