

Stappa la bottiglia almeno mezz'ora prima di berlo

Usa un calice ampio e affusolato

Servilo tra i 16 e i 20 gradi centigradi

Accompagna bene il pasto

IL NOSTRO TEST

Al vaglio dei nostri esperti 48 vini Barbera che appartengono alle denominazioni Asti, Alba, Monferrato e Piemonte.

ANALISI SENSORIALE

Oltre alle prove di laboratorio, l'analisi sensoriale: una prova di assaggio professionale, 26 giudici (tra cui enologi ed enotecnici) che definiscono il gradimento e il profilo dei vini.

“La” Barbera

Dal bicchiere quotidiano alla riserva da invecchiamento, il vino Barbera è davvero flessibile. Ed è buono, anche quando costa poco.

Triste col suo bicchiere di barbera senza l'amore a un tavolo di un bar, il suo vicino è in abito da sera triste col suo bicchiere di champagne, cantava Giorgio Gaber. Un simbolo, il rosso piemontese, del bere quotidiano delle persone semplici, soprattutto se paragonato alla ricercatezza delle bollicine francesi. Questo vino rosso, che per tradizione è declinato al femminile (in Piemonte si dice “la” e non “il” Barbera), rappresenta il classico vino rosso da pasto, molto apprezzato in origine dai consumatori piemontesi, poi da quelli lombardi, e ora in tutta Italia e non solo.

Promossi anche se non sono cari

La Barbera è un vino rosso molto versatile e non è facile sceglierlo di qualità, perché con questa denominazione si può trovare di tutto: dalla svilente damigiana di vinaccio spumoso, alla raffinata bottiglia

prodotta con tecnica e passione. Caratteristica principale del “terroir”, la zona di produzione che si estende tra le province di Asti, Cuneo e Alessandria è una certa acidità, più accentuata nelle bottiglie giovani rispetto a quelle di maggiore invecchiamento, che risultano più corpose e rotonde.

Il nostro test ha messo alla prova 48 etichette, valutandone pregi e difetti in modo professionale e completamente anonimo, una rarità nel panorama delle classifiche dei vini. Altra caratteristica che distingue il nostro metodo di lavoro è quella di mettere alla prova vini da enoteca (costosi, quindi considerati in qualche modo più pregiati) insieme a vini che hanno maggiore produzione e che sono venduti a prezzi contenuti al supermercato. Senza pregiudizi, verifichiamo la qualità di entrambi. E, con grande stupore di chi crede che per bere bene bisogna per forza spendere molto, riusciamo sempre a sfatare questa convinzione. Anche nel caso della Barbera: la maggior



Un giudice valuta la qualità olfattiva di uno dei vini del test

» parte dei vini assaggiati ha ottenuto giudizi buoni o addirittura ottimi, comprese alcune bottiglie in vendita a pochi euro (uno dei nostri Migliori Acquisti si può trovare a meno di 3 euro).

Molte denominazioni, alcune differenze

La Barbera, pur avendo in comune il vitigno principale, si trova in vendita con molte denominazioni. A fare la differenza non è soltanto la zona di produzione, ma anche le caratteristiche, che sono stabilite dai diversi disciplinari. Per esempio, tra una Barbera classica e una superiore, cambiano il periodo minimo e il tipo di botti utilizzate per l'invecchiamento nonché la gradazione alcolica (la seconda, essendo più invecchiata ha un grado alcolico leggermente maggiore). Altra differenza è la possibilità, in alcuni casi, di usare uve diverse dall'autoctona Barbera, in quantità e tipologia differenti in base al tipo di denominazione.

Nonostante tutti i disciplinari di produzione prevedano l'impiego di una parte di altre uve, alcuni pro-



Alcuni vini costosi sono risultati tra i peggiori del test

duttori preferiscono l'uso della Barbera in purezza. Purtroppo, però, l'informazione sulle uve utilizzate non è obbligatoria in etichetta e spesso viene omessa, anche se rappresenta un indicatore importante per la scelta del vino, insieme al suo invecchiamento.

Vino ideale per tutto il pasto

Difficile dire a priori quale tipo di Barbera sia migliore: l'ampio ventaglio di possibilità date a ogni singolo produttore e la grande versatilità dell'uva dà a questo vino molti stili e interpretazioni.

In generale, la Barbera si caratterizza per essere un vino dal profumo intenso e fruttato, con note di prugna, ciliegia matura, mora e lampone. Se viene bevuto giovane ha una buona acidità, freschezza, note floreali e adattabilità per tutto il pasto. Nella sua versione vivace, cioè frizzante, che deve essere servita a 15°C è consigliata principalmente con i salumi.

La versione ferma, invece, deve essere servita a 16 - 20°C ed è ideale, come da tradizione piemontese, per accompagnare arrostiti, brasati, bolliti e formaggi er-

QUATTRO DENOMINAZIONI



BARBERA D'ALBA DOC

L'uva Barbera viene prodotta nelle Langhe, nella provincia di Cuneo. Il vino anche nelle province di Asti e Torino.

Anche superiore

Prodotto con almeno l'85% di uva Barbera, cui si possono aggiungere quantità minime di Nebbiolo. Se è definito "superiore", l'invecchiamento è minimo di un anno.



BARBERA D'ASTI DOCG

L'area di produzione comprende la provincia di Asti e parte della provincia di Alessandria.

Invecchiato almeno 4 mesi

L'uva Barbera deve essere almeno il 90%, cui possono essere aggiunti altri vitigni non aromatici. La versione "superiore" ha un invecchiamento minimo di 14 mesi.



BARBERA DEL MONFERRATO DOC

La Barbera del Monferrato è un vino DOC la cui produzione è consentita nelle province di Alessandria e Asti.

Anche frizzante

Viene prodotto con almeno l'85% di uva Barbera a cui si possono aggiungere uve Freisa, Grignolino e Dolcetto. Esiste anche in versione giovane e frizzante.



BARBERA PIEMONTE DOC

Questa denominazione abbraccia praticamente tutta l'area produttiva piemontese. Il vino deve essere prodotto nella regione.

Meno specifico

La bottiglia deve contenere almeno l'85% di uva Barbera cui si possono aggiungere altre uve del territorio. Presente anche la versione frizzante.



borinati. Nel nostro test potete trovare entrambe le categorie, sebbene le etichette di Barbera frizzante siano state poco apprezzate dai degustatori rimanendo ancorate agli ultimi posti della classifica.

Etichetta, laboratorio, degustazione

Nelle tabelle trovate tutti i vini Barbera che abbiamo analizzato, con i nostri giudizi sia sulla qualità intrinseca, misurata in laboratorio, sia sulla degustazione. Nel complesso i prodotti hanno una qualità buona, a volte ottima, e sono stati sempre piuttosto apprezzati dal gruppo di assaggiatori. La principale nota positiva che emerge dal nostro test, oltre ad un elevato gradimento al palato dato dall'intensità del profumo, dalla ricchezza aromatica e dal corpo di questi vini, è il basso livello di anidride solforosa riscontrato in tutte le bottiglie, indice di una produzione molto attenta a questo aspetto sensibile. Resta da migliorare la quantità di informazioni in etichetta, sempre in linea con i parametri di legge, ma ancora troppo scarse per un acquisto e un consumo più consapevole. ●

COME CONSERVARLO

Il fattore principale che compromette la qualità del vino è l'ossigeno. Il problema quindi, se la bottiglia viene aperta, ma non viene finita durante il pasto, è quello di limitare il contatto del suo contenuto con l'aria.

Escludi di riutilizzare il tappo originale: se di sughero rischia di sbriciolare all'interno della bottiglia quando si prova a inserirlo nuovamente, se sintetico rischia di non entrarci più. In commercio esistono alcuni sistemi validi per ritappare le bottiglie aperte tra cui la pompa per creare il vuoto, che consente di conservare il vino anche per alcune settimane, senza alterarne le qualità aromatiche. Una volta richiusa, è bene conservare la bottiglia iniziata in frigorifero: le basse temperature rallentano l'ossidazione. Questo sistema, però, non è indicato per vini con le bollicine, che richiedono un tappo metallico.



Il sistema per creare il vuoto è composto da una pompa e da appositi tappi in silicone dotati di valvola

Vino, il meglio solo per te

La guida del 2014

Esce questo mese la nostra guida vini del 2014, con un dossier dedicato espressamente alla Barbera piemontese. Un volume ricco di informazioni preziose e consigli per scegliere le bottiglie migliori, senza bisogno di spendere una fortuna.

Acquista con un clic

Sul nostro sito, oltre a visualizzare la classifica dei vini della guida, puoi ordinare la bottiglia che preferisci direttamente online, cliccando sulla scritta "compra ora". Verrai indirizzato alla piattaforma di uno dei nostri due partner (enoteche online) che ti offriranno il prodotto scelto a un prezzo vantaggioso. Così il vino, non sempre facile da trovare, ti arriva direttamente a casa, con la garanzia del nostro intervento in caso di problemi.

Vai in negozio a colpo sicuro

Se, invece, preferisci scegliere i vini e acquistarli di persona ti indichiamo tutti i punti vendita dove puoi trovare quelli che abbiamo testato, con i prezzi da noi rilevati nei singoli negozi.

Bevi, ma con moderazione

Attenzione agli eccessi. Secondo le linee guida internazionali l'organismo tollera l'alcol senza subire danni se al giorno non si bevono più di 2-3 bicchieri per l'uomo e 1-2 per la donna. Divieto assoluto per bambini e adolescenti. Grazie al nostro calcolatore online scopri quanto devi aspettare, se hai bevuto, prima di metterti al volante in tutta sicurezza.



VINO BARBERA	PREZZI	RISULTATI					QUALITÀ GLOBALE (su 100)
MARCA e denominazione	In euro min - max (settembre 2013)	Grado alcolico verificato (% vol.)	Da bere entro il 2014	Etichetta	Analisi di laboratorio	Assaggio	
★ PIO CESARE Barbera d'Alba DOC 2011	8,50-15	14,36		-	+	+	87
IL CASCINONE Barbera d'Asti DOCG Superiore Crocera 2011	5,60	14,48		-	+	+	85
TERRE DEL BAROLO Barbera d'Alba DOC Valdiserà 2011	6,50	14,82		-	+	+	85
BRAIDA Barbera d'Asti DOCG Montebruna 2011	10-14	15,80		-	+	+	85
MARCHESI DI BAROLO Barbera d'Alba DOC Peiragol 2011	12-16,50	14,56		□	+	+	85
◎ DUCHESSA LIA Barbera d'Asti DOCG 2011	3,52-5,45	12,77		+	+	+	83
MARCHESI DI BAROLO Barbera d'Alba DOC Ruvei 2011	7,20-9,50	13,85	✓	□	+	+	83
PRUNOTTO Barbera d'Alba DOC 2011	7,50-12	13,72		□	+	+	83
COPPO Barbera d'Asti DOCG L'Avvocata 2012	6,80-12	13,98	✓	-	+	+	83
DAMILANO Barbera d'Asti DOCG 2011	9,50	14,29		-	+	+	83
ARALDICA Barbera d'Asti DOCG Ceppi Storici 2011	5,89-10	14,45		□	+	+	80
BRANDINI Barbera d'Alba DOC Superiore Rocche del Santo 2011	9,80	14,26		□	+	+	80
◎ GAGGINO Barbera del Monferrato DOC 2012	3,50-3,90	12,62	✓	+	+	+	79
BOSIO Barbera d'Asti DOCG 2012	4,95	12,55		□	+	+	78
BERA Barbera d'Alba DOC 2012	5,59-6,80	14,34	✓	-	+	+	78
VINCHIO - VAGLIO SERRA Barbera d'Asti DOCG Sori dei Mori 2012	5,99-7,20	13,6		-	+	+	78
VILLA SPARINA Barbera del Monferrato DOC 2011	7,65-12	13,46		-	+	+	78
BORGOGNO Barbera d'Alba DOC 2011	10-14	14,86		-	+	+	78
◎ PICO MACCARIO Barbera d'Asti DOCG Mia 2012	4,29-4,49	12,60	✓	-	+	+	76
CLAVESANA Barbera d'Alba DOC Superiore Era 2011	4,80	14,98		□	+	+	76
BERSANO Barbera d'Alba DOC 2011	5,75-8,69	13,28		□	+	+	76
BORGOGNO Barbera d'Alba Superiore DOC 2011	12-16	14,98		-	+	+	76
PRUNOTTO Barbera d'Asti DOCG Fiulot 2012	5,50-10	13,24	✓	-	+	+	73
TERRE DA VINO Barbera d'Alba DOC 2011	4,04-6,02	13,03	✓	+	+	+	71
FONTANAFREDDA Barbera d'Alba DOC Raimonda 2012	6,99-9,50	13,38	✓	+	+	+	71
VAJRA Barbera d'Alba DOC 2010	13-18,55	13,68		-	+	+	71
TERRE DA VINO Barbera d'Asti DOCG Superiore La Luna e i Falò 2010	10,40-13,50	14,42		□	+	+	69
COPPO Barbera d'Asti DOCG Camp du Rouss 2010	8,50-14,50	13,91		-	+	+	69
◎ CLAVESANA Barbera Piemonte DOC Piè 2012	2,99-4,59	12,64		-	+	+	67
GIORDANO Barbera d'Asti DOCG 2012	6,90	12,50	✓	□	+	+	62
BERSANO Barbera d'Asti DOCG Superiore Cremosina 2010	9-10	14,59		□	+	+	62

La nostra scelta Barbera

87

Pio Cesare Barbera d'Alba Doc 2011

8,50 - 15 euro

Profumo fruttato e note speziate. Molto persistente. Questo vino ottiene i migliori giudizi in assoluto e per questo è il Migliore del Test.

intensità colore ●●●●○
intensità profumo ●●●●○
corpo ●●●●○
persistenza aromi ●●●●○



83

Duchessa Lia Barbera d'Asti Docg 2011

3,52 - 5,45 euro

Informazioni complete in etichetta e un'ottima valutazione all'assaggio fanno di questo vino una valida scelta. Miglior Acquisto.

intensità colore ●●●●○
intensità profumo ●●●●○
corpo ●●●●○
persistenza aromi ●●●●○



79

Gaggino Barbera del Monferrato Doc 2012

3,50 - 3,90 euro

Questo vino è ottenuto da uve Barbera in purezza. Ha un colore molto intenso, un basso livello di solforosa e ottimi giudizi nell'assaggio.

intensità colore ●●●●○
intensità profumo ●●●●○
corpo ●●●●○
persistenza aromi ●●●●○



VINO BARBERA	PREZZI	RISULTATI					QUALITÀ GLOBALE (su 100)
MARCA e denominazione	In euro min - max (settembre 2013)	Grado alcolico verificato (% vol.)	Da bere entro il 2014	Etichetta	Analisi di laboratorio	Assaggio	
FONTANAFREDDA Barbera d'Alba DOC Superiore Papagena 2010	8-15,90	13,98		□	+	+	62
PICO MACCARIO Barbera d'Asti DOCG Superiore Tre Roveri 2010	12,90-17,60	13,89		-	+	+	60
VINCHIO - VAGLIO SERRA Barbera d'Asti DOCG Superiore Vigne Vecchie 2008	11,50-19,50	14,28		-	+	□	58
CANTINA PARROCO Barbera d'Alba DOC 2012	6,85-8,90	13,37	✓	□	+	□	57
BERA Barbera d'Asti DOCG Superiore 2010	10	13,83		-	+	□	57
ARALDICA Barbera del Monferrato DOC La Monferrina Frizzante 2012	3,95-3,99	13,65	✓	□	+	□	55
CAPETTA Barbera del Piemonte DOC 2012	2,99-4,55	11,84	✓	□	+	□	53
BERSANO Barbera Piemonte DOC Frizzante 2012	4	12,42	✓	+	+	□	53
FONTANAFREDDA Barbera d'Alba DOC 2012	4,22-8	13,32	✓	+	+	□	53
TERRE DEL BAROLO Barbera d'Alba DOC Le Terre 2012	3,55-6,20	13,52	✓	□	+	□	52
BERSANO Barbera del Monferrato DOP Frizzante 2012	3,97-5,99	12,43	✓	□	+	□	52
PRODUTTORI GOVONE Barbera d'Alba DOC 2012	3,39-4,49	12,34	✓	-	+	□	50
ETTORE GERMANO Barbera d'Alba DOC 2012	12,90	12,62	✓	-	+	□	50
PRODUTTORI DEL MONFERRATO Barbera del Monferrato DOC Barlet 2012	5,98-6,49	11,96	✓	□	+	□	48
BRAIDA Barbera del Monferrato DOC La Monella Frizzante 2012	6,75-12,20	14,22		-	+	□	47
TERRE DA VINO Barbera del Monferrato DOC Frizzante 2012	3,30-5,56	12,12	✓	+	□	□	45
DUCHESSA LIA Barbera del Monferrato DOC Frizzante 2012	3,23-5,09	12,08	✓	+	□	□	45

76

Pico Maccario Barbera d'Asti Docg Mia 2012

4,29 - 4,49 euro

L'etichetta di questo vino è da migliorare, ma è tra i migliori nelle valutazioni di laboratorio ed è piaciuto anche all'assaggio.

intensità colore ●●●●○
 intensità profumo ●●●●○
 corpo ●●●●○
 persistenza aromi ●●●●○



67

Clavesana Barbera Piemonte Doc Piè 2012

2,99 - 4,59 euro

Il vino con il prezzo più basso tra quelli del nostro test. Ha ottenuto ottimi giudizi di laboratorio e buone percezioni al palato.

intensità colore ●●●●○
 intensità profumo ●●●●○
 corpo ●●●●○
 persistenza aromi ●●●●○



COME LEGGERE LA TABELLA

Denominazione e prezzi Abbiamo selezionato 48 etichette delle principali Doc e Docg di Barbera. Per tutti i vini abbiamo cercato l'annata che sarà sul mercato fino alla fine di quest'anno. Abbiamo cercato vini che hanno un prezzo minimo di vendita al pubblico non superiore a 15 euro.

Dabere entro... Abbiamo cercato di stimare il periodo di

consumo ottimale del vino. Le bottiglie che abbiamo segnalato con una spunta sono da bere giovani.

Etichetta Le etichette rispettano sempre le indicazioni previste dalla legge, ma abbiamo penalizzato comunque tutte quelle che trascurano informazioni facoltative, ma utili, come i consigli sul servizio e gli abbinamenti, i tempi

di conservazione o l'indicazione del tipo di vitigno utilizzato.

Analisi di laboratorio Abbiamo verificato: i solfiti; che il grado alcolico fosse quello dichiarato; che il tenore di zuccheri corrispondesse a quanto indicato in etichetta; il rapporto tra anidride solforosa totale e libera, indicativo della qualità della tecnologia usata per la produzione del vino.

Assaggio L'assaggio è stato effettuato in una sala adatta, con bicchieri da degustazione a norma Iso. I giudici non conoscevano né la provenienza né il vitigno dei vini proposti. I vini sono stati proposti in sequenze diverse per evitare che i giudici potessero in qualche modo influenzarsi a vicenda e sono stati proposti più volte per testare la capacità di giudizio del panel.

- ★ Migliore del Test: ottiene i migliori risultati nelle nostre prove
 - Miglior Acquisto: buona qualità e il miglior rapporto con il prezzo
 - € Scelta Conveniente: qualità accettabile, prezzo molto vantaggioso
 - +
 -
 -
 -
- Ottimo
 Buono
 Accettabile
 Mediocre
 Pessimo
- Qualità buona