



Barbera

Origine e cenni storici

Il vitigno Barbera ha origini antichissime e potrebbe corrispondere all'uva *Grissa* citata nel 1313 da Pier De' Crescenzi. Compare in un documento catastale a Chieri nel 1514 e dalla fine del 1600 acquista sempre più importanza. Si presume originario della zona di Nizza Monferrato e ciò è suffragato dalla denominazione data dal Gallesio (1839) e dall'abate Milano (1839) di *Vitis vinifera montisferratensis*.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Non presenta veri sinonimi se non quelli che al nome aggiungono aggettivi qualificativi come, *Barbera grossa*, *Barbera dolce*, *Barbera forte*, *Barbera amaro*.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Vitigno piemontese per antonomasia, diffuso in Lombardia ed Emilia Romagna, ma ormai presente su tutto il territorio nazionale. Caratterizza parecchie DOC tra cui le più rappresentative sono *Barbera d'Alba*, *Barbera d'Asti*, *Barbera del Monferrato*, *Oltrepò Pavese*, *Barbera dei Colli Bolognesi*, *Barbera dei Colli Piacentini*, ed entra in numerosi altri disciplinari di produzione.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio espanso, verde biancastro con punte e margini rosso-carminio.

Foglia adulta media, pentagonale, pentalobata. Colore verde chiaro, a inizio primavera più scura e con sfumature rossastre con il procedere della stagione. Pagina inferiore tomentosa. Lembo piano, leggermente bolloso, denti irregolari.

Grappolo medio, medio-grande, tendenzialmente compatto, spesso alato; peduncolo abbastanza lungo.

Acino medio, medio-grande, ellissoidale, con buccia molto pruinosa di colore blu intenso, sottile ma consistente.

Fenologia

Germogliamento: medio-precocce

Fioritura: media

Invaiaura: media

Maturazione: medio-tardiva

Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione		X	
Aspetti fisiologici	Frequente acinellatura dolce e verde		

	alta	media	bassa
Vigoria			X
Fertilità potenziale gemme		X	
Fertilità basale delle gemme	X		

Esigenze ambientali e culturali

Buona adattabilità ai climi siccitosi e ventosi, maggiore sensibilità alle gelate. Trova la massima espressione nei terreni collinari esposti a mezzogiorno, argilloso-calcarei, con fertilità medio bassa, dove riesce ad ottimizzare la maturazione e a raggiungere il massimo contenuto in sostanze coloranti. Elevata sensibilità alla carenza di boro e potassio. Mal si presta a forme di allevamento espanse con un numero limitato di ceppi all'ettaro. Trova il migliore equilibrio vegeto produttivo con investimenti a 6000-7000 ceppi all'ettaro allevata a cordone speronato o guyot.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Media tolleranza alla peronospora e all'oidio. In periodi di fine maturazione piovosi è soggetta a un'eccessiva chiusura del grappolo diventando molto sensibile alla botrite e al marciume acido. Sensibile all'attacco di cicaline *Empoasca vitis* e *Zygina rhamny*, nonché particolarmente sensibile al pericoloso fitoplasma della flavescenza dorata veicolato dal cicadellide *Scaphoideus titanus*, sensibile alla tignoletta e agli acari.

Attitudini enologiche

Caratteristiche chimiche dell'uva

Contenuto in zuccheri °Babo	pH	Acidità totale g/l	Antociani totali mg/kg	Polifenoli totali mg/kg	Polifenoli totali %bucce/vinaccioli
18-22	2,95-3,30	7,0-12,0	1400-1700	1700-2500	70/30

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Produce un vino color rosso rubino intenso con riflessi violacei. Buona la struttura alla quale si aggiunge eleganza e freschezza. Al naso può esprimere una gamma di profumi molto ampia che va dal fiore rosso, la viola, ai frutti rossi come ciliegia, marasca, mora e ribes. Se maturata in legno, assume piacevoli speziature. Nei vini importanti risulta potente ed elegante allo stesso tempo, con una notevole lunghezza. Nel taglio con altri vitigni arricchisce in eleganza.