

Venerdì a Vinchio incontro stampa su un innovativo progetto

informazione
pubblicitaria

Verso una nuova Barbera Piemonte

Un'idea dell'enologo Giuliano Noè "sposata" da Cia e Consorzio di tutela

La storia è nata alla vigilia dell'ultima, straordinaria vendemmia quando, durante l'iniziativa Cia di "Vigna aperta", sulle colline di Agliano Terme, l'enologo Giuliano Noè lanciò una forte provocazione sull'attuale confusa identità della Barbera e sulle necessità di fare chiarezza. Un appello subito colto dai dirigenti della Cia di Asti che hanno da quel momento messo allo studio un progetto che vuole seriamente provare a mettere un po' di ordine nel prestigioso ma troppo frammentato mondo della Barbera. Lo scopo è quello di valorizzare, nello specifico, la Doc Piemonte fino ad ora considerata e sovente utilizzata come una sorta di serbatoio di riserva aziendale, raramente orientata ad una qualità che lo storico vitigno piemontese sicuramente merita.

Il progetto è ora giunto ad una prima definizione ed è quanto la Cia di Asti, avvalendosi proprio della preziosa e illuminante collaborazione tecnica di Noè e di quella produttiva, altrettanto qualificata, della Viticoltori Associati di Vinchio e Vaglio Serra, illustrerà nel tardo pomeriggio di venerdì 15 Gennaio nella tradizionale conferenza stampa di inizio anno, organizzata - e non poteva essere diversamente - nel salone convegni della Viticoltori associati di Vinchio e Vaglio Serra. In sintesi, l'idea prende le mosse dalla constatazione di quante e quali siano le difficoltà che i consumatori incontrano per orientarsi tra le varie tipologie delle Dop Barbera, con particolare riferimento alla Doc "Piemonte Barbera" che, in commercio ed al consumo, propone prodotti contraddistinti da

un'unica denominazione, ma con caratteristiche totalmente diverse, rendendo estremamente difficile la riconoscibilità del vino, elemento fondamentale per contare su proficue prospettive commerciali su qualsiasi tipo di mercato.

Lo scopo dichiarato del progetto, che ha ricevuto la piena adesione del Consorzio di tutela, è quello di fornire una migliore e più riconoscibile identità alla Denominazione costruendo un legame inscindibile tra territorio, vitigno e vino. Tre elementi la cui sintesi operativa si traduce per l'appunto nella programmazione culturale dei vigneti, nella giusta selezione del vitigno ed infine nella creazione di un vino fruttato, fresco, beverino, di contenuto grado alcolico e di prezzo accessibile a tutti, soprattutto ai giovani, ma allo stesso tempo giustamente remunerativo per il produttore.

In sostanza un vino di pronta beva, semplice, di uso quotidiano, in grado di essere "capito" da ogni tipo di consumatore e soprattutto sorseggiato in modo così capillare da non nascondere l'ambizione di diventare un vero e proprio "modo di bere".

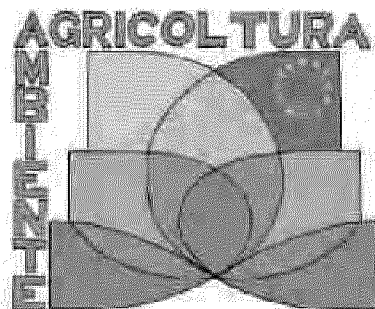
La creazione di un prodotto che soddisfi a queste caratteristiche, pur nella piena autonomia produttiva di ogni azienda o cooperativa, avrebbe un duplice vantaggio per l'intera filiera della Barbera. Da una parte, renderebbe, come già accennato, inequivocabilmente riconoscibile la "barbera quotidiana", di buona qualità e allo stesso tempo di facile beva e di prezzi contenuti; dall'altra consentirebbe di attribuire alla Docg Barbera d'Asti tutti i quarti di nobiltà che le spettano, indirizzandola ad un consumo maturo e appassionato, per

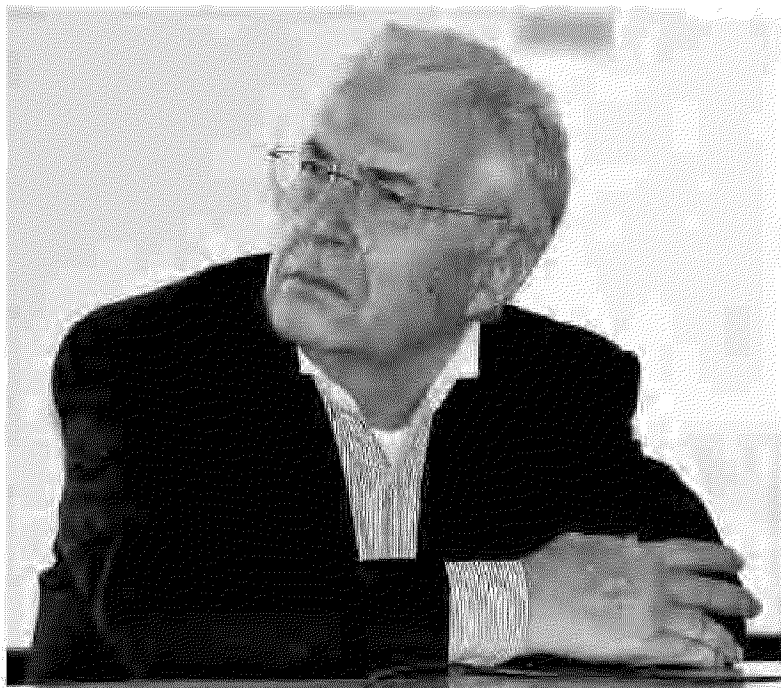
occasioni importanti o per specifici, sovente esclusivi, abbinamenti enogastronomici.

Le linee guida su cui si svilupperà, e si svilupperà nelle prossime settimane, il progetto della Cia di Asti, saranno per l'appunto illustrate a giornalisti, amministratori di associazioni di produttori ed esponenti della ristorazione e della sommellerie, nella conferenza stampa di venerdì 15 con inizio alle 18.

A spiegare scopi e filosofia dell'iniziativa saranno il presidente nazionale della Confederazione italiana agricoltori, Dino Scanavino, il presidente provinciale della Confederazione italiana agricoltori di Asti, Alessandro Durando, il presidente del Consorzio di Tutela Barbera d'Asti e vini del Monferrato Filippo Mobrì, l'enologo Giuliano Noè ed il presidente della Viticoltori Associati Vinchio e Vaglio Serra, Lorenzo Giordano.

Al termine sarà proposta in anteprima una degustazione della doc Piemonte Barbera prodotta secondo il dettato tecnico dell'enologo Giuliano Noè, abbinata ad alcuni prodotti tipici delle colline Unesco.





L'enologo Giuliano Noè da cui è nata l'idea del progetto di valorizzazione "Piemonte Barbera, la tradizione si rinnova".