

ATTUALITÀ

## Coldiretti Asti: sarà precoce e con 4 stelle e mezza, la Barbera d'Asti Docg del decennale **foto**

di Redazione - 06 dicembre 2018 - 14:52

Stampa

Invia notizia

Più informazioni  
SU

[anteprima barbera asti](#) [coldiretti asti](#) [asti](#)



"4 stelle di longevità, ma 5 stelle di piacevolezza, quindi possiamo classificare con 4,5 stelle l'annata 2018 della Barbera d'Asti Docg", è questo il giudizio finale emerso dall'Anteprima Barbera organizzata ieri sera da Coldiretti Asti, decretato dal professor Vincenzo Gerbi, docente dell'Università di Torino, dopo aver degustato, assieme a altri 150 degustatori, 18 campioni di vino della nuova annata, più la comparazione con quella precedente di altri 5 campioni. In tutto Coldiretti ha servito oltre 3.500 degustazioni.

Fra le caratteristiche dell'annata c'è anche una maggiore precocità dei vini, "sono risultati un po' più pronti rispetto al passato", ha sottolineato Gerbi, e sicuramente molti saranno praticamente già pronti per Natale. "Ovviamente – sottolinea Secondo Rabbione, responsabile del Centro Studi Vini del Piemonte, che ha curato le schede organolettiche di ogni campione presentato all'Anteprima – l'annata 2018 della Barbera d'Asti Docg potrà essere commercializzata solamente dall'1 marzo 2019, ma sicuramente gli estimatori non si lasceranno scappare l'occasione di gustare e apprezzare fin da ora, direttamente nelle cantine, le qualità di questi vini".

Questa era la diciassettesima edizione dell'Anteprima della Barbera organizzata da Coldiretti Asti e il professor Gerbi, dopo aver classificato scrupolosamente ogni annata, ha voluto sottolineare i progressi fatti dai vignaioli in questi 17 anni. "Può sembrare un periodo lungo 17 anni, in realtà dal punto di vista scientifico sono un attimo. Ebbene in un lasso così breve

## Coldiretti Asti: sarà precoce e con 4 stelle e mezza, la Barbera d'Asti Docg del decennale

"4 stelle di longevità, ma 5 stelle di piacevolezza, quindi possiamo classificare con 4,5 stelle l'annata 2018 della Barbera d'Asti Docg", è questo il giudizio finale emerso dall'Anteprima Barbera organizzata ieri sera da Coldiretti Asti, decretato dal professor Vincenzo Gerbi, docente dell'Università di Torino, dopo aver degustato, assieme a altri 150 degustatori, 18 campioni di vino della nuova annata, più la comparazione con quella precedente di altri 5 campioni. In tutto Coldiretti ha servito oltre 3.500 degustazioni.

Fra le caratteristiche dell'annata c'è anche una maggiore precocità dei vini, "sono risultati un po' più pronti rispetto al passato", ha sottolineato Gerbi, e sicuramente molti saranno praticamente già pronti per Natale. "Ovviamente – sottolinea Secondo Rabbione, responsabile del Centro Studi Vini del Piemonte, che ha curato le schede organolettiche di ogni campione presentato all'Anteprima – l'annata 2018 della Barbera d'Asti Docg potrà essere commercializzata solamente dall'1 marzo 2019, ma sicuramente gli estimatori non si lasceranno scappare l'occasione di gustare e apprezzare fin da ora, direttamente nelle cantine, le qualità di questi vini".

Questa era la diciassettesima edizione dell'Anteprima della Barbera organizzata da Coldiretti Asti e il professor Gerbi, dopo aver classificato scrupolosamente ogni annata, ha voluto sottolineare i progressi fatti dai vignaioli in questi 17 anni. "Può sembrare un periodo lungo 17 anni, in realtà dal punto di vista scientifico sono un attimo. Ebbene in un lasso così breve di tempo, i produttori sono riusciti a trasformare completamente le loro tecniche produttive. Nel 2003 cercavamo di spiegare con parole gentili come almeno il 50% dei vini presentati all'Anteprima, potesse essere migliorato. Oggi su 23 campioni, 22 sono risultati tendenti all'eccellenza e solo uno presentava qualche imperfezione".

"Un risultato strepitoso – ha commentato il presidente di Coldiretti Asti, Marco Reggio – che ci incoraggia

verso un ulteriore approfondimento delle richieste fatte dai nostri "Barbera Mat" (i vignaioli con meno di 25 anni di età, ndr) di innalzare ulteriormente l'asticella qualitativa della Docg". Il riferimento è al Forum Coldiretti dell'Economia Agroalimentare dell'Astigiano che venerdì scorso ha aperto un dibattito sulla vera identità della Barbera d'Asti Docg e sull'effettivo valore di mercato di questo vino. "Chiediamo ufficialmente al presidente del Consorzio di tutela della Barbera d'Asti, Filippo Mobrìci – ha annunciato Reggio nel corso dell'Anteprima Barbera – di convocare gli "Stati Generali della Barbera d'Asti", per avviare un dibattito e un percorso di modifica di alcuni parametri qualitativi e di riforma del settore".

"Accogliamo la richiesta di Coldiretti – ha detto Mobrìci nel suo intervento –, pronti a discutere tutte le esigenze dei giovani "Barbera Mat" e di chiunque altro voglia il bene del nostro meraviglioso vino. D'altra parte ci rendiamo conto di essere rimasti "indietro" di almeno dieci anni: nel marzo del prossimo anno festeggeremo il decennale della Docg e già al momento della sua istituzione si sentiva l'esigenza di elevare i parametri qualitativi della Barbera".

Avanti tutta dunque verso un ulteriore obiettivo di crescita della Barbera d'Asti Docg, tanto più che quest'annata cadrà nella ricorrenza del decennale.

Chi sono i "Barbera Mat"

I "Barbera Mat" si sono presentati venerdì scorso, 30 novembre, al Forum Coldiretti dell'Economia Agroalimentare dell'Astigiano e ieri sera, mercoledì 5 dicembre, all'Anteprima della Barbera d'Asti Docg. Sono giovani vignaiolo, con meno di 25 anni di età, che vogliono identificare meglio la Barbera d'Asti Docg fra l'alta gamma dei vini. Secondo i dati di Coldiretti, per poter premiare dignitosamente il frutto del loro lavoro, devono poter ricavare dalle loro bottiglie una cifra compresa fra i 5,50 e i 10,50 euro.

La parola "Mat", dal dialetto piemontese, in italiano

può essere il diminutivo (o talvolta il plurale) di "Matot", ossia ragazzi, ma può anche avere un significato più esteso di ragazzi "incoscienti", coraggiosi, un po' matti, pazzereLLi. E' per questo che al Forum, almeno una ventina di giovani vignaioli, hanno presentato la loro cantina, denominata "Cantina dei Millennials".