



Barbera d'Asti 2.0, un anno di ricerca scientifica inedita: nasce la prima mappa sensoriale della denominazione

By Comunicato Stampa | on 23/07/2018 |

Le Aziende Informano

Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato capofila di uno studio approfondito, primo nel suo genere, sulle aree di produzione e sulle caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali della Barbera d'Asti

Costigliole d'Asti, 20 luglio 2018 – Si chiama **Barbera d'Asti 2.0** ed è un inedito studio scientifico, iniziato un anno fa, per approfondire le conoscenze sul mondo Barbera d'Asti, tra i vini più rappresentativi del Piemonte. Si tratta di una nuova e ambiziosa attività di ricerca, avviata dal Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, insieme all'Università di Torino – Disafa e sostenuta dalla Regione Piemonte.

L'obiettivo del nuovo progetto è la realizzazione di una **'mappa sensoriale'** della Barbera d'Asti **Docg**: uno studio che si propone di definire il vasto territorio della denominazione (che si estende per **5300 ettari** sulle superfici collinari dei **167 comuni** delle province di Asti e Alessandria) collegando in modo puntuale le caratteristiche dei vini Barbera d'Asti alle differenze geologiche e microclimatiche che ne definiscono l'area di produzione.

Lo studio per la creazione di questa inedita 'mappa' è partito nel 2017 e si propone di definire i profili sensoriali e le conoscenze chimico-fisiche, per chiarire e valorizzare i profili identitari di ciascuna area di produzione, sia in termini di caratteristiche pedoclimatiche, sia della loro impronta sul profilo organolettico. Tecnici esperti e accademici sono partiti dalle zone di produzione con attività di **sperimentazione e monitoraggio su vigneti** che per altitudine, età delle viti, esposizione e composizione del suolo sono risultati i più rappresentativi della zona di appartenenza. La ricerca tecnico-scientifica che ne è derivata è stata articolata in due fasi: la prima incentrata sull'**osservazione e l'analisi in vigna** di fattori quali il andamento climatico (inteso in tutte le sue variabili, come escursione termica e precipitazioni), la struttura del terreno e l'analisi delle uve (tramite la curva di maturazione, nella quale sono analizzati la componente fenolica, il ph, gli zuccheri, l'acidità). In relazione a questa prima fase sono poi state fatte micro-vendemmie e **prove di micro-vinificazione**, per cui le campionature di uve Barbera d'Asti, prelevate dai vigneti oggetto di analisi, sono state vinificate separatamente secondo il medesimo processo, volto a preservarne l'espressione della varietà e dell'area di provenienza. Un importante elemento, questo, per definire la correlazione tra vigneti e caratteristiche sensoriali, chimiche e fisiche espresse dai vini. La seconda fase della ricerca è stata dedicata a **test dei vini attualmente in commercio (82 vini Barbera d'Asti Docg vendemmia 2016, 29 della tipologia 'Superiore' vendemmia 2015) prelevati da 97 aziende diverse**. Il Consorzio, insieme ai suoi associati, ha raccolto **111 campioni di Barbera d'Asti**. Una campionatura significativa e rappresentativa delle tipologie attualmente disponibili, sottoposte a una commissione di degustazione composta da tecnici di cantina e ricercatori dell'Università di Torino.



Da sinistra: Salvatore Giacompo, Vincenzo Gerbi, Filippo Mobrìci, Giorgio Ferrero e Simone Giacosa

*"I grandi vini del mondo, le più rinomate denominazioni – spiega il presidente del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, **Filippo Mobrìci** – sono caratterizzate da aree vocate, i cosiddetti 'crù'. Anche la Barbera d'Asti ha intrapreso questa strada e con l'avvio di questa nuova ricerca scientifica, mai realizzata prima d'ora, puntiamo ad arrivare alla caratterizzazione delle aree produttive. Con questo studio intendiamo far emergere le diverse tipicità produttive di un'area molto vasta, con caratteristiche uniche e distintive, punto di forza della Barbera d'Asti. Se si pensa al Barolo, ad esempio, sono proprio le diversità di zona la vera ricchezza. Ci aspettano anni di lavoro e impegno – prosegue – per portare a termine il nostro ambizioso progetto, che ci impegnerà per i prossimi anni e che porterà a qualificare ancora di più la regina dei rossi del Piemonte. Oggi abbiamo presentato i primi dodici mesi di attività scientifica e di studio avviata dal Consorzio, grazie al Dipartimento di Scienze agrarie, forestali e alimentari dell'Università di Torino e con il contributo fondamentale della Regione".*

*"A distanza di 10 anni dal progetto regionale 'Increase Barbera' che contribuì alla riqualificazione della Barbera d'Asti Docg – dichiara il professor **Vincenzo Gerbi** dell'Università degli Studi di Torino, responsabile scientifico del progetto Barbera d'Asti 2.0 – con questa nuova ricerca finanziata dalla Regione Piemonte si vogliono raggiungere nuovi obiettivi concreti ed acquisire conoscenze scientifiche utili per tutto il comparto produttivo della Barbera d'Asti. Il lavoro ha due pilastri fondamentali, con il primo, operando su una campionatura di oltre cento vini commerciali, si vuole determinare come le diverse caratteristiche chimico-fisiche del vino, quali i caratteri cromatici e la composizione polifenolica, influenzino la qualità organolettica del vino. Con la seconda attività – prosegue – si vogliono studiare le relazioni tra le caratteristiche delle uve alla raccolta, provenienti da zone diverse, ed i caratteri dei relativi vini prodotti. A tal fine, si sono analizzate in modo approfondito uve provenienti da areali di produzione diversi della Barbera d'Asti, sottoponendole poi ad una vinificazione controllata presso la nostra cantina sperimentale (Centro Bonafous). Valutando i caratteri dei vini sperimentali e le caratteristiche dei vini in commercio, sarà possibile modellizzare le relazioni uve-vino e proporre ai produttori un modello predittivo che, in base alle caratteristiche delle uve, possa decidere il target commerciale a cui destinare il futuro vino".*

*"L'impegno anche economico della Regione Piemonte nella ricerca sulla Barbera d'Asti Docg – afferma l'assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte, **Giorgio Ferrero** – è un altro segno concreto della volontà di valorizzare al massimo questo vitigno, che tante soddisfazioni sta portando anche ai produttori. E' una ricerca impegnativa per l'ampiezza dell'area interessata, 167 comuni dell'Alessandrino e dell'Astigiano, e per la necessaria accuratezza con cui deve essere condotta. Del resto anche la Barbera, come ogni grande vino, ha la sua carta di vocazionalità. Le nostre colline hanno caratteristiche diverse e insieme uniche, sulla base della composizione dei terreni e delle condizioni climatiche e ambientali. Lo stesso vale per gli uomini e le donne che coltivano la Barbera, con le loro storie, tradizioni e vocazioni individuali. Sono convinto che caratterizzare tutto questo aiuterà a sviluppare le azioni più adatte per presentare nel modo migliore le grandi qualità della Barbera, che tanto ha ancora da offrire sui mercati internazionali".*

Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato
Piazza Vittorio Emanuele II, 10 – 14055 Costigliole d'Asti (AT) Italy
Phone +39 0141 324368
consorzio@vinlastimonferrato.it
www.vinlastimonferrato.it

Tags: [Barbera d'Asti Docg](#) [mappa sensoriale](#) [Piemonte](#)

Comments are closed.

LE AZIENDE INFORMANO

Unici per essere riconosciuti prima in Italia e successivamente in tutto il mondo italiano, organizzato da FISAR - Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori, che coinvolge produttori italiani ed esteri ma anche

-read more-

Barolo e Barbaresco a New York con due annate stellari

13/02/2020

Si chiudono 48 ore di evento a New York con la presentazione delle annate

APPUNTI DI DEGUSTAZIONE



ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

IL MESE DI WVP
Vini, Eventi, Gusti & Emozioni

il tuo nome... la tua mail...

ISCRIVIMI

Compilando e trasmettendo questo modulo autorizzi il trattamento e la gestione dei dati immessi secondo quanto stabilito dal nuovo Regolamento Europeo (GDPR n. 679/2016) in materia di privacy e protezione dati personali. Per maggiori informazioni, prima di inviare, leggi la nostra Privacy Policy. Puoi gestire la tua iscrizione in qualsiasi momento.

Fratelli Abrigo – Pietrin – Diano d'Alba Docg Superiore – 2018
23/03/2020
Le uve dolcetto utilizzate per la produzione del [more]

NOTIZIE DAL MONDO DEL VINO

Best Wine Stars: a Milano l'evento per assaggiare, con...
Di Augusto Gentili
In Notizie dal Mondo del Vino
26/04/2019

"Alla scoperta della biodiversità": Fondazione La Rala ...
Di Augusto Gentili
In Notizie dal Mondo del Vino
06/02/2019

Best Wine Stars: è iniziata la selezione delle Aziende ...
Di Augusto Gentili
In Notizie dal Mondo del Vino
01/12/2018

WVP SPONSORIZZA

