



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---

# BARBERA

Material docente de uso interno en centros de enseñanza

Profesor Sommelier Guglielmo Rocchiccioli  
Lima, julio 2023

***PARTE TEÓRICA (Español)***

<b><i>I. PRESENTACIÓN</i></b>	<b><i>4</i></b>
<b><i>II. VITIÑOS</i></b>	<b><i>5</i></b>
<b><i>III. TERRITORIO</i></b>	<b><i>6</i></b>
<b><i>IV. PRODUCCIÓN</i></b>	<b><i>7</i></b>
<b><i>V. MARIDAJE</i></b>	<b><i>9</i></b>
<b><i>VI. BODEGAS</i></b>	<b><i>10</i></b>

***PARTE PRÁCTICA (Italiano)***

<b><i>i. BARBERA D'ALBA DOC</i></b>	
<b><i>AZIENDA AGRICOLA CASCINA FONTANA</i></b>	<b><i>12</i></b>
<b><i>ii. TRE VIGNE – BARBERA D'ALBA DOC - VIETTI</i></b>	<b><i>14</i></b>
<b><i>iii. BARBERA D'ASTI DOCG – SETTE SOC. AGR. SEMP.</i></b>	<b><i>16</i></b>
<b><i>iv. CONCA TRE PILE – BARBERA D'ALBA DOC</i></b>	
<b><i>PODERI ALDO CONTERNO</i></b>	<b><i>18</i></b>
<b><i>v. IL CERRETO – BARBERA D'ALBA DOC</i></b>	
<b><i>AZIENDA AGRICOLA ROBERTO VOERZIO</i></b>	<b><i>20</i></b>
<b><i>vi. BARBERA D'ALBA DOC – GIUSEPPE CORTESE</i></b>	<b><i>22</i></b>

***BIBLIOGRAFÍA***

***24***



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---

# ***PARTE***

  

# ***TEÓRICA***

## ***I. PRESENTACIÓN***

La vid *Barbera* está muy extendida en Piamonte, Lombardía y en varias regiones del centro de Italia. En Piamonte está muy extendida por todo el territorio, especialmente en las zonas de *Asti* y *Alba*; tradicionalmente el nombre de la vid se indica en femenino: la *Barbera*.

La vid *Barbera* es menos antigua que otras cultivadas en Piamonte; los primeros testimonios escritos ciertos datan de finales del siglo XVIII, aunque la “*grisa*” o “*grisola*” descrita por *Pier de Crescenzi* en 1495 probablemente era la *Barbera*.

Su cultivo se ha expandido considerablemente a lo largo de los años y hoy la *Barbera* es la variedad de uva tinta más extendida en la región y, junto con *Sangiovese* y *Montepulciano*, la variedad de uva más extendida en Italia.

## II. VITIÑOS

La uva *Barbera* es la tercera variedad de uva tinta más cultivada en Italia y la más extendida en el Piamonte, donde cubre poco más de un tercio de la superficie total del viñedo.

Es una vid con excelentes rendimientos que da vida a un vino de color intenso, buen cuerpo y gran frescura. Una excelente alternativa al *Chianti* y al *Nebbiolo* que en los últimos años ha cobrado un nuevo esplendor gracias al trabajo de algunos jóvenes e innovativos productores.

Esta vid produce unos resultados espectaculares cuando se cultiva en las colinas que rodean la ciudad de *Alba*, en Piamonte, en el margen derecho del río *Tanaro*, donde entra en sinergia con el suelo rico de margas calcáreas y arcillas.

La *Barbera* es una vid fácil de cultivar y en diferentes zonas de Italia es apreciada por su alto nivel de acidez y por ello se utiliza en mezclas con otras variedades. Es, con mucho, la vid más extendida en Lombardía, especialmente en Oltrepò Pavese.

### ***III. TERRITORIO***

La vid *Barbera* se cultiva en vastas áreas del norte y centro de Italia: Piamonte en particular, pero está también presente en *Liguria*, *Emilia Romagna*, en pequeñas áreas también en *Toscana* y *Veneto*.

En Piamonte es la uva más plantada: hay nueve *DOC* y dos *DOCG*, y todas las denominaciones tienen referencias territoriales. Son más de 12.800 hectáreas para más de 500.000 hl.

Los *DOC* (*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*) son las siguientes: *Barbera d'Alba*, *Barbera Monferrato*, *Canavese Barbera*, *Colli Novaresi Barbera*, *Coste della Sesia Barbera*, *Colli Tortonesi Barbera*, *Gabiano*, *Rubino di Cantavenna*, *Pinerolese Barbera*, *Piemonte Barbera*.

*Barbera d'Asti* y *Barbera del Monferrato Superiore* son los *DOCG* (*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*) más recientes establecidos en 2008.

#### **IV. PRODUCCIÓN**

Los productores que trabajan con la *Barbera* tienen una variedad de formas de lidiar con la alta acidez y la astringencia de la uva. La más común ha sido mezclarla con otras variedades para crear un vino más suave y potencialmente más equilibrado.

En los años 70, el enólogo francés *Emile Peynaud* recomendó a los productores de *Barbera* usar pequeños barriles de roble para la fermentación y maduración del vino, para añadirle unos aromas sutiles picantes, y limitar el nivel de oxigenación para suavizar el vino.





[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---

En ese momento su recomendación tuvo cierta resistencia por parte de los productores tradicionales de *Barbera*, pero el éxito de los "*Super Tuscans*" que introdujeron un nuevo tratamiento del barril de roble para el *Sangiovese* hizo que muchos productores lo reconsiderasen. Además de la sutil oxigenación y de las notas picantes, el roble impregna el vino de taninos nobles de la madera que dan estructura al vino sin añadir tanta astringencia como la de los taninos derivados de los compuestos fenólicos de la uva. Esto, unido al reducido periodo de maceración, contribuye a la producción de vinos más suaves.



## V. *MARIDAJE*

El *Barbera* es un vino muy bebible. Un *Barbera* ligero es ideal para acompañar las clásicas entradas piamonteses, sobre todo el *vitello tonnato* (ternera con salsa de atún), pero también con simples embutidos, lasañas o canelones, platos como los *bollitos* y platos de carne en general.

Las versiones más corpulentas de un *Barbera*, envejecidos en madera, se pueden combinar con platos más elaborados como el *risotto* con trufas, caza, estofados, guisos y carnes rojas al horno.

El vino *Barbera* también es ingrediente de otra receta típica del Piemonte, como es el *risotto al Barbera*, que adquiere el clásico color violáceo cuando se cocina con vaso y medio de este vino.

## VI. BODEGAS

Entre las bodegas que producen *Barbera*, las siguientes son las más conocidas:

- Voerzio Roberto  
<https://www.robertovoerzio.com/>
- Adriano Marco e Vittorio  
<https://www.adrianovini.it/>
- Giuseppe Mascarello  
<https://www.mascarello1881.com/>
- Vietti  
<https://www.vietti.com/>
- Sette Società Semplice  
<https://www.sette.wine/>
- Braida di Giacomo Bologna  
<https://www.braida.it/>
- Azienda Agricola Elio Grasso  
<https://www.eliograsso.it/>



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---

# *PARTE*

  

# *PRÁCTICA*



<https://www.cascinafontana.com/>

**BARBERA D'ALBA DOC      2020 14%**

**VINIFICATO E IMBOTTIGLIATO DA AZIENDA AGRICOLA CASCINA FONTANA DI  
FONTANA MARIO IN LOCALITÀ PERNO – MONFORTE D'ALBA – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore rosso rubino con riflessi di tonalità porpora; per quello che riguarda la consistenza, si tratta di un vino consistente, con archi stretti e gocce che scendono lentamente.

**ESAME OLFATTIVO:** ciliegia, melograno, ribes, cassis, mora, vaniglia, caramello, caffè, pepe nero, note vegetali, rosa di bosco e fiori di campo.

**ESAME GUSTATIVO:** la tendenza della struttura di bocca é quella di manifestarsi in una forma piuttosto suadente se confrontata con la determinante secchezza alcolica, la decisiva nota minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua) e la presenza di tannini verdi per la loro astringenza a livello di gengive superiori unita alla nota amarognola; la salivazione é minima, la chiusura di bocca é leggermente amara con un sapore a pepe nero (interessante corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa é di 6-7 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Tagliere di salumi piemontesi

**Parametri della combinazione:**

1. La succulenza del preparato alimentare si contrappone alla nota astringente del vino
2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
3. La succulenza della ricetta controbilancia la secchezza alcolica del vino
4. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla nota minerale del vino e alla sua chiusura amarognola
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un vino facile da bere che non inebria e nemmeno offusca la mente durante una degustazione continuata; fresco da merenda per abbinare con affettati e del buon pane casalingo; questa considerazione non preclude che nella stagione calda, possa essere anche un eccellente vino da conversazione.



# Guglielmo Rocchiccioli Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



<https://www.vietti.com/>

**TRE VIGNE – BARBERA D'ALBA DOC      2020 14,5%**  
**IMBOTTIGLIATO DA VIETTI – CASTIGLIONE FALLETTO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore rosso rubino con riflessi di tonalità granata; per quello che riguarda la consistenza, nel momento dell'avvinamento del vino nel bicchiere, il vino si dimostra consistente con archi stretti e gocce che scendono lentamente.

**ESAME OLFATTIVO:** cera, candela, peperoncino rosso, nota vegetale, petali di rosa, cassis, mora, prugna, cuoio, pellame, funghi, humus, tartufo, olive nere, castagna, cioccolato dolce e nota balsamica.

**ESAME GUSTATIVO:** morbidezza (vellutato equilibrio a livello di palato), mineralità (pizzicore nella parte dorsale della lingua) e salivazione sono i tre parametri degustativi preponderanti all'entrata in bocca, poi quasi nell'immediato si presentano i cosiddetti tannini nobili, con una contenuta astringenza e una piacevole nota amarognola al finale di bocca, la secchezza alcolica e la struttura di bocca abbastanza forte e corposa; il retrogusto rilascia un sapore a frutta nera (buona corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa è di 7-8 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Faraona alla cacciatora

**Parametri della combinazione:**

1. La succulenza della carne si contrappone alla nota astringente del vino
2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
3. La succulenza della preparazione alimentare controbilancia la secchezza alcolica del vino
4. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla nota minerale del vino e alla sua chiusura amarognola
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un vino preparato per vincere la competizione dove sarà iscritto: il ventaglio di aromi è variegato e competitivo, così come in bocca evidenzia un concetto degustativo di quasi equilibrato che, contemporaneamente, consente rispolverare dei parametri gustativi ideali per una combinazione enogastronomica non troppo frequente, ma sempre vincente.



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



<https://www.sette.wine/>

**BARBERA D'ASTI DOCG                      2021    14%**

**IMBOTTIGLIATO DA IT CN 9972 per SETTE S. AGR. S.**

**NIZZA MONFERRATO – ITALIA**



**ESAME VISIVO:** limpido, di colore rosso rubino con riflessi porpora; per ciò che conta la consistenza, il vino é consistente con archi stretti e gocce che scendono lentamente.

**ESAME OLFATTIVO:** fragole, lamponi, cioccolato dolce, note vegetali, prato, olive verdi e fiori di campo.

**ESAME GUSTATIVO:** l'alcolicità appare quasi immediatamente onde poi cedere spazio alla discreta struttura di bocca e chiudere con una minima salivazione e una lieve nota minerale; i tannini si dimostrano piuttosto equilibrati (astringenza e chiusura amarognola), il finale di bocca rilascia un retrogusto con sapore a fragola e lampone (pregevole corrispondenza naso-bocca), e la persistenza aromatica intensa arriva fino a 5-6 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Panino con prosciutto e formaggio

**Parametri della combinazione:**

1. La succulenza della preparazione alimentare si contrappone alla nota astringente del vino
2. La tendenza dolce del piatto contrarresta la chiusura amarognola del vino
3. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
4. La succulenza del preparazione alimentare controbilancia la secchezza alcolica del vino
5. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla nota minerale del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un vino equilibrato, con tutti i parametri gustativi rappresentati, ma senza che nessun indicatore degustativo sia piú forte, esteso o durevole dell'altro; vino conviviale, da tutti i giorni, per i pasti quotidiani oppure da merenda con affettati, formaggi, pane casereccio e tanti amici.



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



<https://www.poderialdoconterno.com/>

**CONCA TRE PILE – BARBERA D’ALBA DOC**                      **2019 14,5%**  
**IMBOTTIGLIATO DAL VITICOLTORE NELL’AZIENDA AGRICOLA PODERI ALDO**  
**CONTERNO**  
**MONFORTE D’ALBA – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore rosso rubino con riflessi granati; per ciò che conta la consistenza, il vino é consistente con archi stretti e gocce che scendono lentamente.

**ESAME OLFATTIVO:** intenso (aromi che entrano e persistono), complesso (si capta un buon numero di profumi, in un tempo piú o meno determinato) e di buona qualità olfattiva; gli effluvi olorosi che compongono il ventaglio olfattivo sono: mirtillo, ribes, more, alga marina, rosa rossa, viole, biscotto, cioccolato, pepe nero, legno tostato e fiori di campo.

**ESAME GUSTATIVO:** molto ben strutturato che riesce a detenere la nota alcolica e con una buona salivazione che trattiene la nota minerale; i tannini (astringenza) sono rotondi e ben levigati, la chiusura é lievemente amara e rilascia un retrogusto con sapore a frutta nera (gradevole corrispondenza naso-bocca), e la persistenza aromatica intensa é di 6-7 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Bistecchina di maiale alla griglia

**Parametri della combinazione:**

1. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino
2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
3. La succulenza della preparazione alimentare controbilancia la secchezza alcolica del vino
4. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla nota minerale del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un vino strutturato e morbido, che si definisce subito gastronomico e che richiede un piatto piú corposo e contundente, possibilmente a base di carne e con contorno di verdure.



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



<https://www.robertovoerzio.com/>

**IL CERRETO – BARBERA D'ALBA DOC**

**2019 14%**

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DALL'AZIENDA AGRICOLA ROBERTO VOERZIO  
VITICOLTORE – LA MORRA – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore rosso rubino con riflessi di tonalità porpora; per ciò che conta la consistenza, il vino é consistente con archi stretti e gocce che scendono lentamente.

**ESAME OLFATTIVO:** vaniglia, lampone, caramella inglese, talco, sapone, cioccolato dolce, amarena, liquirizia, rabarbaro, muschio, corteccia d'albero, rosa e fiori di campo.

**ESAME GUSTATIVO:** la sensazione alcolica (secchezza di bocca) e la nota minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua) sono i parametri gustativi che si captano quasi subito e sono anche durevoli nel tempo; l'astringenza tannica quasi sovrasta la salivazione che si genera nelle zone laterali della bocca, mentre la grande struttura di bocca (peso del vino a livello di palato) e la morbidezza (vellutato equilibrio esteso a tutto il palato) ti conducono alla chiusura di bocca che é leggermente amarognola e con un retrogusto con sapori di lamponi e amarena; la persistenza aromatica intensa é di 7-8 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Arrosto di manzo al forno

**Parametri della combinazione:**

1. La succulenza della preparazione alimentare si contrappone alla nota astringente del vino
2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
3. La succulenza del preparazione alimentare controbilancia la secchezza alcolica del vino
4. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla nota minerale del vino e alla sua chiusura amarognola
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un vino sorprendente e interessante al naso, dotato di equilibrio in bocca e molto convincente con aromi e sapori quando si svolge la degustazione: una esperienza formativa e costruttiva, sia per esperti che per neofiti.



<https://cortesegiuseppe.it/>

**BARBERA D'ALBA DOC – GIUSEPPE CORTESE 2022 13,5%**

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DAL VITICOLTORE per CARLO CORTESE**

**BARBARESCO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido e di colore rosso rubino con riflessi porpora; rispetto alla consistenza, durante l'avvinamento nel bicchiere, é il classico vino consistente (archi stretti e gocce che scendono lentamente).

**ESAME OLFATTIVO:** é semplice, facile ed incentivante, identificare i seguenti aromi: fragole, lamponi, prugna matura, ciliegia sottospirito, caffè, cioccolato, note vegetali e fiori di campo.

**ESAME GUSTATIVO:** la morbidezza di bocca e l'equilibrio al palato sono in parte frenati dalla nota minerale; la struttura di bocca é accompagnata da una non abbondante salivazione ed i tannini sono discretamente bilanciati, mantenendo vivi astringenza e nota amarognola; la nota alcolica é presente quanto basta, il finale di bocca é lievemente amarognolo con sapore a lampone (lodevole corrispondenza naso-bocca), e la persistenza aromatica intensa é di 5-6 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Valdostana

**Parametri della combinazione:**

1. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino
2. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla nota amarognola finale del vino
3. La succulenza del preparazione alimentare controbilancia la secchezza alcolica del vino
4. La tendenza dolce del piatto si contrappone alla sapidità del vino
5. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un vino quasi equilibrato che, nella sua semplicitá, diventa di pronta e facile beva, ma con una buona spalla acida che gli permette di essere durevole nel tempo, concedendogli una brevilinea possibilitá di invecchiamento in cantina.

## **BIBLIOGRAFÍA**

- <https://www.quattrocalici.it/vitigni/barbera/>
  - <https://www.quattrocalici.it/schede-degustazione/barbera/>
  - [https://es.wikipedia.org/wiki/Barbera\\_\(uva\)](https://es.wikipedia.org/wiki/Barbera_(uva))
  - <https://www.svino.it/it/blog/post/barbera-vitigno>
  - <https://www.svino.it/it/blog/post/barbera-vitigno>
  - <https://langhe.net/6589/barbera-dalba-doc-il-territorio/#:~:text=Il%20vitigno%20Barbera%20%C3%A8%20coltivato,anche%20in%20Toscana%20e%20Veneto.>
  - [https://www.vitecolte.it/single-vino.php?id\\_vino=19](https://www.vitecolte.it/single-vino.php?id_vino=19)
- 
- Edizioni Associazione Italiana Sommeliers (2003). Il Sommelier., Cavriago - Reggio Emilia, Bertani & C – Industria grafica
  - Edizioni Associazione Italiana Sommeliers (1996). Merceologia degli alimenti., Cavriago - Reggio Emilia, Bertani & C – Industria grafica
  - Edizioni Associazione Italiana Sommeliers (1998). Tecnica dell'abbinamento cibo-vino., Cavriago - Reggio Emilia, Bertani & C – Industria grafica