

BARBARESCO DOCG

Le Barbaresco est l'un des vins les plus célèbres en Italie et à travers le monde : avec le Barolo, c'est le principal vin rouge des Langhes produit avec du Nebbiolo. L'élégance est la marque de fabrique du Barbaresco. C'est un vin rouge noble et austère, en particulier dans sa version Riserva, qui s'enorgueillit d'une longévité remarquable. De nouveaux vignobles ont été identifiés ces dernières années. Ce sont de véritables crus qui donnent naissance au Barbaresco aux propriétés organoleptiques uniques.

ZONE DE PRODUCTION

La zone de production comprend les communes de Barbaresco, Treiso, Neive et une partie de la commune d'Alba.

HISTOIRE

Les origines de ce vin aristocratique se mêlent à différentes légendes : certaines racontent que les Gaulois sont venus en Italie car attirés par l'excellente qualité du vin de Barbaritium, d'autres que l'on doit le nom de Barbaresco aux populations barbares qui provoquèrent la chute de l'Empire romain.

Dans l'Antiquité, les terres du village actuel de Barbaresco étaient recouvertes d'une forêt impénétrable qui permit aux Ligures d'échapper à la cavalerie romaine. Restées hors des frontières de l'Empire, les Romains appelèrent ces terres *barbarica silva*, donnant ainsi naissance au toponyme Barbaritium, qui évolua jusqu'à devenir Barbaresco.

Domizio Cavazza, professeur et premier directeur de l'école royale d'œnologie d'Alba, fut l'une des personnes qui décrivirent ce vin (déjà renommé depuis un certain temps) à l'époque où Cavour, la marquise de Barolo et les Savoie commencèrent à appeler Barolo le nebbiolo cultivé de l'autre côté de la ville d'Alba, soit au milieu du XIX^e siècle. Depuis lors, le Barbaresco n'a cessé d'aller de pair avec le Barolo, exigeant des règles de protection qui aboutirent à la création d'un Consortium en 1934. En 1966, il est devenu l'un des premiers

vins italiens labellisés DOC (dénomination d'origine contrôlée), puis DOCG (dénomination d'origine contrôlée et garantie) en 1980, avec vérification numérique des bouteilles et estampille de l'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato sur le goulot de la bouteille).

CARACTÉRISTIQUES

Exclusivement produit avec du nebbiolo, le Barbaresco est d'une couleur intense et brillante allant du cramoisi au rubis, et d'un bouquet stimulant dont les arômes à la fois fruités et éthérés rappellent la framboise et la confiture de baies rouges, le géranium et la violette, ainsi que le poivre vert, la cannelle, la noix de muscade, le foin, la noisette grillée, la vanille, voire l'anis. Il doit vieillir pendant au moins deux ans, dont un an et demi en fûts de chêne, et au moins quatre ans pour être labellisé « Riserva ».

Il atteint son apogée entre 5 et 10 ans, mais il peut aussi vieillir plus longtemps. Des produits traditionnels et d'autres, caractérisés par une interprétation plus internationale, vieillis en fûts, sont présents sur le marché. La zone de production comprend les communes de Barbaresco, Treiso, Neive et une partie de la commune d'Alba. Elle est constituée de petits producteurs, de coopératives prestigieuses et d'entreprises d'excellence reconnues dans le monde entier. Il est possible de déguster la plupart des vins DOCG à l'Enoteca Regionale del Barbaresco.

Tout au long de l'année, cette œnothèque organise des événements gastronomiques promotionnels. Vous trouverez son numéro de téléphone et son adresse mail sur la page Réseaux locaux de cette publication. En collaboration avec l'Enoteca Regionale del Barbaresco et l'administration de la province de Coni, le Consortium a délimité les zones qui utilisent des MGA (*menzioni geografiche aggiuntive* ou mentions géographiques supplémentaires). Le terme « cru » peut également être utilisé, bien qu'il ne soit pas tout à fait exact, car issu de situations historiques et économiques différentes.

Les mentions ne constituent pas un classement de prestige, mais fournissent des informations supplémentaires sur l'origine qui, dans certains cas, indique de meilleures positions en colline ou simplement des noms de fermes, de vignobles et de localités. Ces informations

exhaustives et minutieuses sont mises à la disposition du public sur papier ou sur le site web du Consortium.

TYPOLOGIE	CÉPAGE (identification)	PRODUCTION MAXIMALE AUTORISÉE		VIEILLISSEMENT MINIMUM	MISE À LA CONSOMMATION	TENEUR EN ALCOOL MIN. (titre alcoométrique volumique total min.)
		Rendement en raisin (kg/ha)	Rendement en vin (l/ha)			
Barbaresco*	nebbiolo	8000	5600	26 mois, dont 9 en fûts de chêne	Le 1 ^{er} janvier de la 3 ^{ème} année qui suit la récolte	12 % vol.
Barbaresco Riserva*		8000	5600	50 mois, dont 9 en fûts de chêne	Le 1 ^{er} janvier de la 5 ^{ème} année qui suit la récolte	

*L'ajout d'une mention géographique supplémentaire (sous-zone) est possible si elle est incluse dans le cahier des charges ; pour l'indication de la MGA suivie de la vigne, le rendement en raisin ne dépassera pas 7 200 kg/ha et la teneur en alcool augmentera de 0,5 %.