EustachiOra presenta: Giacomo Barbero

scritto da goditilavita.it | 21 Marzo 2023

Dal territorio del Roero un “Moderno…per tradizione”

Dal 20 al 28 Marzo 2023 il distretto EustachiORA ospita l’azienda agricola di Giacomo Barbero, che affonda le sue radici in un glorioso passato, ma puntando al futuro, declinando tecniche e sapori al passo coi tempi.

“Il mio personale legame con la terra e con la vite ha un’origine recente benché affondi le sue radici in un’eredità familiare di cui io rappresento la quarta generazione.”
-Giacomo Barbero

L’intento è quello di proporre un vino che migliori le caratteristiche della terra roerina, impegnandosi con l’aiuto di fonti energetiche rinnovabili e trattando i vigneti con un impatto sempre minore sull’ecosistema di cui fanno parte. Poche etichette, ma vinificate con la massima cura del dettaglio: “perché i dettagli fanno la perfezione e la perfezione non è un dettaglio “.

LA STORIA

L’azienda nasce a fine ‘800 in una piccola cascina in località San Grato di Valpone – una frazione di Canale – per mano del bisnonno Giorgio, la cui vita è stata dedicata alla coltivazione e vinificazione dell’uva sui pendii delle colline di San Grato e Montorino, sopra a quella che un giorno sarebbe diventata la Barbero S.p.a.

Giorgio e sua moglie Virginia ebbero otto figli: cinque maschi e tre femmine. Ragion per cui decisero di scendere dalla collina di San Grato per costruire una nuova e più grande cascina proprio dove la strada tra Canale ed Asti lo avrebbe aiutato a far crescere i suoi commerci. Questa passione tramutata in lavoro portò il bisnonno a fondare la “Giorgio Barbero e figli”.

L’azienda, nel tempo, ampliò il proprio mercato vinicolo. Non solo geograficamente, sull’intero territorio nazionale, ma anche attraverso l’introduzione di nuovi prodotti come liquori, vermut e spumanti, venduti per la maggior parte sui mercati esteri. Così, nei primi anni ’90 del secolo scorso, nacque il “gruppo Barbero”.

Nell’ottobre del 2015, Giacomo Barbero, prese in gestione un vigneto di 3 ettari nel comune di Vezza d’Alba – in località Valmaggiore – esattamente nel cuore del Roero. Passato un anno, la vendemmia diede buoni frutti e fu pronto a lanciare la sua azienda. Da allora ha acquistato nuovi terreni sempre nel Roero. Nuovi vigneti sono stati impiantati mentre altri stanno per esserlo a breve. La produzione del primo anno ha visto quattro etichette: Langhe Favorita, Roero Arneis, Barbera d’Alba, Langhe Nebbiolo: vinificati solo in vasche d’acciaio per conservare integralmente i sentori autoctoni varietali.

I VINI IN DEGUSTAZIONE

SAPORI SOLARI via stoppani 11 – **Roero Arneis DOCG**

BUBU via eustachi 16 – Montorone **– Barbera d’Alba Sup. DOC.**

POLPETTA via eustachi 8 – Valtassera **– Nebbiolo d’Alba DOC e** *Valmaggiore* **– Roero DOCG Riserva**

DEGUSTAZIONE ITINERANTE 4 calici – 13 euro

quattro calici da consumare come più vi aggrada in un’unica giornata o in più giornate. (Fino a esaurimento scorte)

COSA NON COMRENDE:

- **Contributo in liberalità annuale in TIP (pari a 50,00 euro per nucleo famigliare) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti**
- Contributo in liberalità per singolo evento 3,00 euro per persona da aggiungere alla voce: “Quota di Partecipazione”

REGOLAMENTO:
– Le pre-iscrizioni sono IMPEGNATIVE
– I proponenti declinano ogni responsabilità per danni di qualsiasi natura a persone e/o cose.
– I prezzi espressi sono da considerarsi sempre PER PERSONA (salvo diversa indicazione)
– Il contributo in liberalità, in qualsiasi caso, NON verrà restituito

Proposta By AnamCommunication

– Vuoi una video intervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.
– Cerchi idee per il tuo tempo libero?– Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
– Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo “esclusivo” per te e tutti i tuoi amici?
– Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it