Tenuta Montemagno: i Tre Bicchieri che aspettavamo

scritto da Agnese Ceschi | 13 Dicembre 2024



Tenuta Montemagno celebra il riconoscimento dei Tre Bicchieri del Gambero Rosso con la sua Barbera d'Asti Superiore DOCG Mysterium 2019. In un'intervista a Tiziano Barea, scopriamo il lungo percorso verso il premio, le caratteristiche che rendono unico questo vino e le prospettive future dell'azienda, ambasciatrice dell'enologia piemontese nel mondo.

Potenza ed eleganza, forza e raffinatezza, spiccata acidità e morbidezza. Opposti che si attraggono che trovano la sintesi nell'interpretazione di **Barbera d'Asti**, nata dall'intuizione di **Tiziano Barea**, imprenditore con una grande passione per il mondo del vino e titolare di Tenuta Montemagno, che festeggia i Tre Bicchieri, ottenuti per la prima volta dall'azienda piemontese con il proprio vino di punta. La **Barbera d'Asti Superiore DOCG Mysterium 2019** si è aggiudicata il più

prestigioso e ambito premio enologico del **Gambero Rosso.**

Abbiamo intervistato Tiziano Barea per comprendere cosa c’è dietro ad un riconoscimento come questo e la sua percezione su cosa potrebbe cambiare nel futuro della propria azienda.

Come si arriva ad un riconoscimento così importante?

Questo è un progetto che viene da lontano. Ogni anno, negli ultimi trascorsi, siamo sempre arrivati in finale con tre o quattro etichette. Quest’anno abbiamo visto finalmente riconosciuti gli sforzi profusi. Ci vuole pazienza: tutti noi vorremmo vedere riconosciuto il nostro impegno, ma per un premio così importante viene analizzata anche la costanza della qualità negli anni. È un lungo percorso, non qualcosa di avvenuto per caso. E questo va controcorrente ai ritmi della società in cui viviamo.



Quali sono le caratteristiche che rendono la Barbera d'Asti Superiore DOCG Mysterium 2019 un vino da Tre Bicchieri?

Innanzitutto questo vino esprime la potenza di un vitigno che identifica ed esprime alla perfezione il terroir in cui è amorevolmente allevato: il Monferrato astigiano. **Mysterium 2019** è prodotta in circa 12.300 bottiglie dalle più antiche vigne della Tenuta, in buona parte viti di 80 anni, con raccolta a mano con vendemmia medio-tardiva ed affinamento in legni di rovere di Allier: un terzo Barrique, un terzo Tonneaux e un terzo Botti grandi da 30 Hl.

Troviamo un arcobaleno di sapori ed aromi in questo vino, che esprime al meglio la nostra filosofia. Vini con un basso contenuto di solfiti – valori inferiori a 96 milligrammi/litro – che mantengano la loro complessità ed un grado alcolico importante, ma senza effetti collaterali se non l'elevato grado di Felicità.

Sono passati più di 10 anni dalla nascita di questo vino. Come è nato?

Dalla prima vendemmia – correva l'anno 2006 – ad oggi, Mysterium si è affinata, è cresciuta, ha assecondato i cambiamenti climatici, ma ha mantenuto sempre la propria identità: potenza ed eleganza, forza e raffinatezza, spiccata acidità e morbidezza. Nel 2006 avevamo accorpato una vecchia vigna che un contadino voleva estirpare, io l'ho accolta all'interno della proprietà. Era una vigna mista, un pò misteriosa, da qui il nome della nostra Barbera Superiore Mysterium.

I nostri agronomi dedicano un'attenzione particolare alle viti più vecchie (ormai ottantenni) della nostra tenuta, seguono quotidianamente il diradamento dei grappoli e del foliage per assecondare la vigna e le variazioni climatiche di primavera

ed estate fino alla vendemmia, che avviene rigorosamente a mano, con il conferimento in cantina nel giro di pochissime ore dalla raccolta.



Ed il processo di vinificazione?

I processi di vinificazione sono seguiti dal team di enologi coordinati da **Gianfranco Cordero**, nel rispetto del disciplinare di produzione delle DOCG, reso ancor più restrittivo dal nostro "**metodo TM**", per garantire l'eccellenza di un'etichetta che è simbolo e icona della produzione enologica di Tenuta Montemagno.

Potenza, fruttuosità e freschezza accompagnano finezza, complessità olfattive minerali e una giusta tannicità che contraddistingue il vitigno di questo territorio. Mysterium è l'etichetta ideale per accompagnare le portate più importanti e classiche della cucina piemontese autunnale, come i grandi primi piatti della nostra tradizione.

Cosa pensa che cambierà dopo i Tre Bicchieri?

Con il riconoscimento dei **Tre Bicchieri** da parte della giuria del **Gambero Rosso** siamo orgogliosi di fare parte di quel ristretto numero di cantine che saranno ambasciatori dell'enologia italiana nel mondo, al fianco delle storiche aziende piemontesi e tanti altri eccellenti vignaioli che portano sulle tavole di tutto il mondo il meglio del nostro territorio. Perché, prima di tutto, anche a Tenuta Montemagno ci consideriamo vignaioli che ripongono passione e amore nel "fare vino"… sempre con lo sguardo all'innovazione e al futuro. Stiamo già vedendo maggiore interesse da parte del pubblico perché i Tre Bicchieri rimangono un riconoscimento che attrae molti appassionati di vino. Questo è il modo ideale di valorizzare la nostra dedizione alla nostra terra ed ai nostri vini.

Punti chiave:

1. **Riconoscimento prestigioso:** La Barbera d'Asti Superiore DOCG Mysterium 2019 di Tenuta Montemagno ha ottenuto i Tre Bicchieri del Gambero Rosso, un premio che valorizza la qualità e la costanza della produzione vinicola dell'azienda.
2. **Filosofia produttiva:** Mysterium rappresenta un equilibrio tra potenza ed eleganza, con uve raccolte a mano da vigneti ottantenni e affinamento in legno pregiato, rispettando standard rigorosi.
3. **Innovazione e tradizione:** Dal 2006, il vino ha mantenuto la sua identità adattandosi ai cambiamenti climatici, grazie a metodi di coltivazione e vinificazione attenti e sostenibili.
4. **Rilevanza territoriale:** Il vino esprime al meglio il

terroir del Monferrato astigiano, posizionandosi come ambasciatore dell’enologia piemontese nel mondo.

5. **Impatti futuri:** Il riconoscimento ha già aumentato l’interesse del pubblico, rafforzando la reputazione dell’azienda e la valorizzazione del suo impegno verso qualità e innovazione.