

Monferrato: terra di vigne e di castelli, custode della boutique winery Tenuta Montemagno

scritto da Agnese Ceschi | 22 Aprile 2024



Tenuta Montemagno si trova in una residenza storica, un casale del 1563 con annessa torre di epoca napoleonica dove l'accoglienza è da sempre un cifra distintiva di questo luogo. Il passare del tempo qui si respira anche attraverso la storicità della coltivazione della vite, attestata dalla presenza sulla mappa catastale di epoca napoleonica della scritta "vigne" proprio a fianco della torre, da cui passa anche il 45° parallelo. Siamo in Piemonte, ma in una regione vitivinicola meno conosciuta fino a pochi decenni fa: il **Monferrato**, "terra di vigne e di castelli", una zona arida e tra le più siccitose in Italia, ma anche ricca di minerali, la cui presenza è testimoniata dai molti fossili ed agglomerati di conchiglie che si rinvengono nei terreni. Elemento che

conferisce mineralità, sapidità e complessità ai vini di Tenuta Montemagno. Ci racconta tutto questo **Tiziano Barea, titolare dell'azienda**.

La vostra è a tutti gli effetti una boutique winery, che unisce l'esperienza del vino, all'alta ristorazione ed al soggiorno in una location unica...

Relais & Wine è il pay-off che accompagna il nome della nostra tenuta, proprio perché il nostro stile nell'approcciare l'enoturismo è stato fin da subito chiaro: consentire ai nostri ospiti di vivere momenti emozionali sia nell'esperienza di soggiorno che in quella in cantina, fino alla degustazione dei nostri i vini. Tutti i nostri ospiti passano dalla degustazione dei nostri vini in cantina e per chi vuole anche al ristorante. La nostra cucina di alto livello dello chef Giampiero Vento e della sua brigata completa il cerchio fornendo ai nostri ospiti l'opportunità di vivere un'esperienza unica. Siamo molto felici di aver ricevuto per il terzo anno consecutivo il premio come miglior Boutique Hotel del Piemonte e quest'anno d'Europa secondo il circuito Boutique Hotel, un premio rilasciato per il connubio tra accoglienza e vino.



Come è cambiato il turismo del vino negli ultimi anni?

Con la pandemia è cambiato lo stile degli ospiti: se prima accoglievamo molti stranieri e pochi italiani, ora stiamo assistendo all'arrivo di clientela italiana di qualità, che dimostra anche una certa competenza e conoscenza del mondo del vino. Chi ci viene a trovare ha anche mediamente una buona conoscenza degli autoctoni, uno dei principi cardine su cui si basa la nostra filosofia produttiva.

Uno degli altri principi di quello che definite il metodo TMM è la presenza di bassissime quantità di solfiti nei vini...

Quando facciamo degustare i vini ai nostri ospiti il sommelier parte sempre dallo spiegare il metodo TMM ed uno dei nostri cardini è proprio questo. Se il valore per legge per una DOC o

DOCG non deve superare i 200mg/litro e per un vino Biologico 150mg/litro, i nostri vini vanno di gran lunga al di sotto di questo range con una media sempre al di sotto dei 100mg/litro. Inoltre, per seguire il principio della trasparenza dichiariamo il livello dei solfiti in etichetta con un QR code che fornisce varie informazioni tecniche. Grazie alla presenza di bassi livelli di solfiti i nostri vini, che presentano un elevato grado alcolico, non hanno effetti collaterali, ma regalano tanta felicità.

La vostra azienda si trova nel Monferrato: quanto è conosciuta quest'area nel mondo?

Il mondo internazionale conosce il Piemonte principalmente per le più celebri zone di Barolo e Barbaresco, mentre il Monferrato è stato riscoperto negli ultimi anni. Qui il paesaggio è unico, a differenza delle Langhe a volte coltivate a vigneto a 360 gradi, qui è tutto più incontaminato e la produzione del vino non è preponderante: a sud nella parte più elevata della nostra collina con le migliori esposizioni abbiamo i nostri vigneti, a nord noccioleti ed alle quote più basse grano e girasoli che rendono il paesaggio di una bellezza infinita. Manzoni lo aveva definito nell'Ottocento "terra di vigne e di castelli" ed il paesaggio è caratterizzato in ogni dove da queste antiche costruzioni.

Oggi quando si parla di Piemonte, si menzionano Langhe, Roero e Monferrato, ognuna di queste aree con caratteristiche peculiari, ed il Monferrato rappresenta certamente un'area di grande bellezza che viene sempre più riscoperta dagli enoturisti. Recentemente Tenuta Montemagno è stata premiata dall'associazione Langhe-Roero e Monferrato e dall'Enoteca Regionale Piemonte Cavour per "l'importante contributo dato alla costruzione di un paesaggio viticolo Patrimonio dell'Umanità, nel versante collinare sito nel Comune di Montemagno".

Il Monferrato è una delle zone più sicciose d'Italia. Che modifiche sta comportando il cambiamento climatico?

Il cambiamento climatico ormai è sotto gli occhi di tutti. Ogni anno affrontiamo un diverso scenario, perché la siccità segue cicli e ricicli. Noi affrontiamo la siccità con un preciso metodo: le nostre piante sono esposte a sud e vengono defogliate solo verso nord, lavoriamo il terreno in modo che possa trattenere l'umidità, inerbendo i vigneti perché l'erba raccoglie l'umidità della notte ed evita l'evaporazione durante il giorno, inoltre ad ogni nuova stagione scassiamo il terreno tra un filare e l'altro, spezzando l'apparato radicale superficiale e costringendo la vigna ad andare più in profondità, tutto ciò consente di fare vini di grande mineralità e complessità. La nostra è una coltivazione che rispetta la natura in tutte le forme possibili. La qualità del vino parte sempre dal vigneto.

Come state affrontando la carenza d'acqua?

Siamo fortunati perché disponiamo di una fonte d'acqua che viene dalle viscere della nostra collina. Grazie a questa abbiamo realizzato dei pozzi di accumulo che ci permettono di prelevare le acque per intervenire in caso di situazione critica con irrigazione di soccorso.

Il cambiamento climatico ha influito sul grado alcolico dei vostri vini?

Il cambiamento climatico ha aggiunto un mezzo grado in più, sicuramente, e siamo costretti ad anticipare la vendemmia, che per noi è rigorosamente a mano. Le uve arrivano in cantina in tempi rapidi, ad esse viene aggiunto del ghiaccio secco per bloccare la fermentazione e permettere una criomacerazione per esaltare gli aromi. Le lavorazioni successive si svolgono in ambiente anaerobico in assenza di ossigeno, attraverso dei compressori con filtri assoluti che separano l'ossigeno

dall'aria, riusciamo ad effettuare le lavorazioni in cantina senza preventivamente ossidare i nostri vini. Tutto questo garantisce ai nostri vini grande longevità e bassissima presenza di solfiti: i nostri sono vini eleganti, intensi e regalano grandi emozioni, ma garantiscono sempre grande salubrità.