

La Barbera, regina del Monferrato, declinata in cinque versioni da Tenuta Montemagno

scritto da Agnese Ceschi | 11 Ottobre 2023



Lo stesso vitigno può assumere numerose forme, lo sappiamo. Ogni annata è diversa dalle altre, immaginiamo se cambiamo di poco il metodo di vinificazione, i blend, il prodotto finale si esalta in un caleidoscopio di interessanti sfumature.

In un'ottica di completa esaltazione di un unico vitigno, che ha sposato felicemente il territorio del Monferrato, [Tenuta Montemagno](#) ha scelto di rendere la **Barbera regina di una selezione di prodotti aziendali**. L'approccio è quello della

diversificazione e della trasversalità.

“Nel Monferrato la Barbera è regina, uva autoctona e principale del nostro territorio. La Barbera è il classico e storico vitigno del Monferrato, una prima traccia della Barbera si riscontra in uno scritto del XVII secolo conservato nel municipio di Nizza Monferrato. Vitigno noto per la sua potenza espressiva, per l’elevata freschezza e longevità” ci spiega Tiziano Barea, titolare dell’azienda del Monferrato.

Tutte le sfumature di Barbera

La trasversalità è sicuramente la parola chiave che caratterizza la scelta di Tenuta Montemagno. **“Ciò che accomuna tutti i prodotti a base Barbera è l’acidità.** Siamo partiti proprio da questa caratteristica della Barbera, che talvolta può costituire uno svantaggio, e l’abbiamo declinata cercando di dosarla: nella bollicina TM Brut la eleviamo oppure la arrotondiamo con altri vino come il Violaè” racconta Barea.



La
pr
im
a
sf
um
at
ur
a
vu
ol
e
pr
op
or
re
un
a
pp
ro
cc
io
un
ic
o
ed
in
no
va
ti
vo
n
ei
co
nf
ro
nt

i
di
qu
es
to
vi
ti
gn
o:
“
**My
st
er
iu
m”**
,
un
a
Ba
rb
er
a
d’
As
ti
Su
pe
ri
or
e
DO
CG
.
“Q
ue
st
a

Ba
rb
er
a
è
pr
od
ot
ta
da
ll
e
pi
ù
an
ti
ch
e
vi
gn
e
de
ll
a
te
nu
ta
80
-8
5
AN
NI
,
ra
cc
ol
ta

co
n
ve
nd
em
mi
a
me
di
o-
ta
rd
iv
a
ed
af
fi
na
ta
pe
r
18
me
si
in
le
gn
i
di
ro
ve
re
di
al
li
er
,

1/
3
ba
rr
iq
ue
,
1/
3
to
nn
ea
ux
ed
1/
3
gr
an
di
bo
tt
i
da
30
00
li
tr
i.
Ri
sp
ec
ch
ia
pe
rf
et
ta

me
nt
e
si
a
le
ca
ra
tt
er
is
ti
ch
e
de
l
vi
ti
gn
o
(p
ot
en
za
,
fr
ut
tu
os
it
à,
fr
es
ch
ez
za
ed

as
ci
ut
te
zz
a)
ch
e
qu
el
le
de
l
te
rr
it
or
io
in
cu
i
è
pe
rf
et
ta
me
nt
e
ac
cl
im
at
at
a”
c
on

La seconda sfumatura percorre la strada dell'acidità: il **TM Brut 24, 36 e 40 mesi**.

Questo **Metodo Classico, 100% Barbera**, è nato come alternativa all'Alta Langa, al Franciacorta o al Trento DOC. "Ci siamo chiesti: perché piantare altri vitigni come Pinot Nero o Chardonnay? La risposta è arrivata naturale: nella Barbera troviamo l'acida perfetta. Un'uva, quella della Barbera, a bacca rossa e polpa bianca estremamente intrigante declinata in una bollicina unica, che sorprende ed è di grande piacevolezza" aggiunge Tiziano Barea.

La terza sfumatura **parla una lingua internazionale** ed è il vino che fa da volano alla Barbera per farla apprezzare ad un palato non italiano.

"Vogliamo raccontare la Barbera anche ai neofiti, aiutandola con una spinta data dalla rotondità e dalla spezia del Syrah. **Violae** è la nostra versione internazionale (50% Barbera 50% Syrah), un vino concepito per essere apprezzato ad un palato meno preparato ai vitigni italiani. È per noi un biglietto da visita per tutti i nostri vini rossi" spiega Tiziano Barea.

Ultima versione della selezione vino è "**Austerum**", un classico che rispetta la tradizione del Monferrato. Austerum è una Barbera D'ASTI dalle intenzioni gentili e dall'espressione classica e franca.

Alla selezione si aggiungono **tre distillati a base Barbera**: Auratum XLV, una grappa morbida barricata a base 100%

di vinacce di Mysterium, la Tabacum XLV una grappa con macerazione sulle foglie di tabacco e Tabacum Riserva.

“La nostra zona è ancora legata alla nomea del Barolo e del Barbaresco nel mondo. La nostra missione è sottoporre i consumatori ad esperienze nuove ed assaggi diversi. La Barbera in queste cinque declinazioni diverse è un punto importante di partenza.

Vogliamo portare cose nuove tramite la nostra tradizione territoriale: fare innovazione sulla strada della tradizione con la Barbera, ma anche con il **Timorasso**, il **Ruche**, il **Grignolino**. Il nostro obiettivo è fare vini unici che possano sorprendere e regalare grandi emozioni” conclude il titolare di Tenuta Montemagno.

