

# Tra autoctono ed internazionale: la sfida di Tenuta Montemagno

scritto da Redazione Wine Meridian | 5 Agosto 2021



La sfida più grande oggi per un produttore di vino è, a nostro avviso, rispondere alle esigenze di pubblico e palati sempre più cosmopoliti, senza perdere le caratteristiche peculiari della territorialità. [Tenuta Montemagno](#), azienda del Monferrato di proprietà della famiglia Barea, ha da sempre l'obiettivo di coniugare la valorizzazione del territorio con la ricerca di un gusto internazionale, e per fare questo le sfide non mancano. Proprio dalla voglia di ricercare prodotti unici e di carattere, è nato un progetto che vede nei vini **Nymphae e Violae – Monferrato DOC**, i principali protagonisti: due vini cosmopoliti, frutto del perfetto bilanciamento di un vitigno autoctono e di uno internazionale.

“Nymphae Monferrato Bianco doc è il nostro modo di introdurre un vitigno autoctono e raro come il Timorasso attraverso l'alloctono Sauvignon. Mentre il Violae Monferrato Rosso doc è un vino che potrebbe essere definito un Barbera dalla

vocazione internazionale dato lo specifico uvaggio di Barbera e Syrah perfettamente equilibrato, che presenta struttura e tannino tali da valorizzare i plus delle due uve" spiega **Tiziano Barea, proprietario dell'azienda.**

Le uve utilizzate per la produzione di Nymphae e Violae sono coltivate a **Montemagno**, nel cuore del **Monferrato**, nei vigneti con esposizione sud/sud ovest, lavorati manualmente e con rese più basse rispetto a quelle previste dal disciplinare. "Il nostro progetto è quello di creare vini unici, dalla personalità caratterizzante e di stile: tutti e due rappresentano un esempio innovativo e moderno di vinificazione" continua Barea.

**"Inoltre, un altro aspetto che non va trascurato è la risposta dei consumatori a questi vini: l'esperienza che abbiamo fatto fino ad oggi è senza dubbio positiva.** Innanzitutto sono vini di facile approccio per bevibilità e allo stesso tempo conquistano per la marcata personalità, per cui, sono apprezzati tra i millennials ma si bevono anche per il piacere di gustare un blend veramente interessante, non impegnativo, ma molto piacevole, anche per tutti i giorni".

Ci vogliamo soffermare oggi su uno dei due vini che per caratteristiche e peculiarità spicca e coglie la nostra attenzione.

**Violae Monferrato Rosso DOC** è il risultato di 50% Barbera e 50% Syrah, che nasce dall'idea di creare un vino che identifichi il territorio con la Barbera e che sia moderno grazie al prezioso supporto del Syrah. "Questo vino è il risultato di un blend innovativo di uve Barbera e Syrah, che provengono dalle vigne più giovani della Tenuta. La nostra intuizione è stata quella di raccontare la nostra filosofia produttiva vinificando e valorizzando i due vitigni – Barbera e Syrah, che sono combinati sapientemente in un vino che esprime al meglio l'identità varietale delle uve" racconta Tiziano Barea. Il risultato è un vino trasversale, versatile, con un

potenziale interessante in termini di piacevolezza e abbinamenti gastronomici.

**I due vitigni si compenetrano e completano alla perfezione**, dimostrando come un autoctono possa perfettamente trovare il giusto match con un vitigno all'apparenza lontano. Osservando Violae più da vicino, notiamo come il colore della Barbera sia arricchito dalle nuances rosso porpora del Syrah, al gusto l'acidità della Barbera è molto ben bilanciata e ingentilita dai tannini, tali per l'affinamento di qualche mese nelle barrique esauste della nostra Barbera d'Asti Superiore Mysterium, da cui eredita l'eleganza e la fine aromaticità, infine il bouquet di frutti rossi e rose della Barbera è reso ancora più complesso dalle note speziate e caratterizzanti del vitigno di origini persiane, il Syrah.

“Violae è un blend perfetto, in cui entrambe le uve sono valorizzate e danno vita a un vino che piace tanto fin dal primo sorso: **complesso ed elegante, con note di terra, spezie e minerali**” conclude Barea.

“**Nymphae e Violae sono i nostri autoctoni/internazionali**. Sono blend che incuriosiscono perché inconsueti e ben equilibrati, piacevoli. La nostra filosofia produttiva parte sempre dal rispetto dell'uva e delle sue caratteristiche e Nymphae e Violae ne sono uno splendido esempio, perché sono vini che raccontano la nostra identità con un gusto moderno e innovativo” conclude Barea.