

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 Violaie – 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 Violaie 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 Violaee 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.

[Violaee 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.