

Un viaggio alla scoperta delle Barbera di Tenuta Montemagno

scritto da Agnese Ceschi | 30 Novembre 2021



In Piemonte, nella provincia di Asti, la **Barbera** è **“Il vino rosso”**, da sempre, particolarmente nel Monferrato, dove troviamo traccia della **coltivazione di questo antico vitigno sin dal XVI secolo**. Un territorio che offre scenari paesaggistici e culturali unici e, per questo, nel 2014 diventato Patrimonio dell’Unesco.

La **Barbera d’Asti** è un vino che ha saputo evolversi nel tempo e trovare importanti riconoscimenti a livello internazionale, grazie soprattutto alla tenacia dei produttori che hanno creduto in questo vitigno **“pop”**, versatile e hanno investito costantemente in vigna e poi in cantina.

Tra gli interpreti del Monferrato c’è sicuramente un’azienda

che ha saputo fare della Barbera d'Asti un segno distintivo della propria produzione, elevando la reputazione di questo territorio nel mondo. Nel cuore del Monferrato con un'estensione di 100 ettari di terreno, di cui 20 vitati, **Tenuta Montemagno** è la casa di 6 Denominazioni tra DOCG e DOC (Barbera d'Asti, Ruchè di Castagnole Monferrato, Grignolino d'Asti e Malvasia di Casorzo, Monferrato Bianco e Monferrato Rosso). Tra questi la Barbera d'Asti, nelle sue due declinazioni **Mysterium** – Barbera d'Asti Superiore DOCG e **Austerum** – Barbera d'Asti DOCG che ne sono rappresentazioni fortemente identitarie.

Insieme, scopriremo questi due vini, profondi e veri.

Austerum si caratterizza per **note degustative tipiche della Barbera d'Asti**, universalmente apprezzata per la sua piacevole beva e la duttilità negli abbinamenti a tavola. Il colore rosso intenso con riflessi violacei introduce a un'analisi olfattiva dove ritroviamo un profumo intenso con note di ciliegia, lampone, ribes e frutti di bosco, pepe verde. Il palato è avvolto da un sapore morbido e vellutato con delicate note di confettura di frutti rossi, ribes, lamponi e da un' intensa nota speziata e di liquirizia in chiusura.



Anche la Barbera d'Asti Austerum è **estremamente duttile negli abbinamenti**: dai primi piatti piemontesi – raviolini del Plin, agnolotti al sugo di arrosto, ai formaggi di media stagionatura, il pollo alla cacciatora, secondi piatti con

condimenti importanti. Non solo, i palati più curiosi potrebbero anche apprezzare l'ardore di affiancarlo ad un baccalà al verde.

L'assaggio di questi vini deve essere un'**esperienza emozionale**, secondo Tiziano Barea. "Rimarrete ammaliati dai profumi e dagli aromi intensi che le nostre Barbere sprigionano. Questi vini, così come gli altri della selezione, nascono dal nostro impegno ad innovare, a partire dal bassissimo tenore di solfiti. Per noi il vino è Passione, Cultura e Tradizione, che si evolve lungo la strada della continua Innovazione" conclude Barea.