

Enoturismo a Tenuta Montemagno: l'eleganza in tutte le sue espressioni

scritto da Lavinia Furlani e Fabio Piccoli | 16 Agosto 2020



Sono già venuto tre volte a **Tenuta Montemagno**, ma è una di quelle aziende, di quei territori che non ti stanchi mai di guardare, di frequenta perché ogni volta ti regala prospettive diverse e sempre nuove sensazioni positive.

Siamo nel cuore del Monferrato, e non è un modo di dire scontato, perché la Tenuta, di proprietà del bravo e appassionato **Tiziano Barea**, è veramente circondata a 360° dall'**elegante campagna monferrina**. Mettersi al centro della Tenuta, pertanto, ti consente di avere un osservatorio privilegiato di una delle aree rurali più belle del nostro Paese dove non è 'solo' la vigna a primeggiare ma anche il bosco, i seminativi, i nocciioleti e, in questo periodo, anche i bellissimi girasoli che regalano delle pennellate al **paesaggio di assoluta bellezza**.

Tiziano è un custode attento e scrupoloso di questa bellezza. Mi verrebbe da dire che la sua principale preoccupazione è riuscire a garantire che tutto sia 'coordinato', nulla fuori posto e anche **i suoi vini sono positivamente condizionati da questa sua filosofia.**

In tutto ciò viene aiutato moltissimo dalla natura di questo luogo che è 'geneticamente' elegante. E se spesso si dice che ogni cane assomiglia al suo padrone mi verrebbe da dire che il paesaggio e i vini di Tenuta Montemagno sono assolutamente simili al loro proprietario.

Quando abbiamo quindi raggiunto la Tenuta come di incanto ci ha fatto immergere in questa atmosfera magica e il tempo uggioso, con una leggera pioggerellina, ha ulteriormente arricchito il fascino di questo luogo.

Questo nostro tour ha amplificato la nostra sensibilità nei confronti della bellezza dei luoghi. Andando a rileggere i nostri articoli sulle diverse aziende incontrate in effetti **l'elemento 'estetico' ha una priorità assoluta assieme al cosiddetto fattore umano.** Ma l'uomo con il suo carattere e la sua sensibilità e la bellezza dei luoghi siamo sempre più convinti saranno i fattori strategici anche per il futuro del nostro sistema vitivinicolo.

Per questa ragione, a mio parere, aziende come Tenuta Montemagno sono un paradigma molto più importante di quanto sopra evidenziato perché testimoniano concretamente il fondamentale **mix tra competenze e passioni umane e al tempo stesso l'eleganza di un luogo sia dal punto di vista naturale ma anche delle strutture che sono state qui costruite.**

La stessa cantina è veramente un modello ideale di come costruire un manufatto **senza minimamente creare un impatto negativo sul paesaggio naturale.** Si tratta di un progetto geniale perché esternamente appare molto più basso di quanto poi non sia in realtà entrando nella struttura.

In questo viaggio abbiamo avuto modo di constatare le straordinarie evoluzioni della progettistica delle nostre cantine, in particolare per quel che riguarda la loro **sostenibilità anche dal punto di vista paesaggistico**.

Ma come già sottolineato anche i vini di Tenuta Montemagno sono un ottimo esempio di eleganza e, al tempo stesso, di rispetto della natura autentica dei vitigni da cui si originano. Abbiamo degustato anche questa volta gran parte della gamma della Tenuta che ci ha convinti completamente a dimostrazione dell'efficacia del loro cosiddetto **metodo TM** che si sviluppa attraverso i seguenti aspetti: **produzioni limitate**, accurata **defogliazione della vigna** per consentire una corretta areazione dei grappoli selezionati e raccolti a mano; una **seconda selezione**, rigorosamente **manuale**, precede la fase di **diraspatura meccanica** e la successiva **fermentazione** effettuata esclusivamente **con lieviti nobili selezionati**. Per i vini rossi, l'avvio di questa delicata fase avviene solo al riempimento della vasca, mantenendo in perfetto equilibrio le temperature grazie alla tecnologia Nectar.

I risultati di tali scelte trovano conferma anche nel metodo classico dell'azienda che, tra l'altro, dimostrano come la Barbera possa diventare anche un'ottima varietà per la spumantizzazione, e Tenuta Montemagno, almeno alla luce della mia esperienza, realizza **alcune delle migliori bollicine con quest'uva** che viene vendemmiata precocemente, vinificata in rosa pallido, con piccola macerazione delle uve in pressa in atmosfera inerte, al fine di proteggere i delicati aromi di petalo di rosa e frutti rossi.

Grandi conferme le abbiamo avute anche dalla **Barbera d'Asti Superiore**, il **Mysterium**, che già ben conoscevamo. Ma una bella sorpresa ci è arrivata da uno dei vitigni piemontesi purtroppo tutt'oggi ancora sottovalutati, il **Grignolino d'Asti**. Il **Ruber della Tenuta** ci ha riconciliati con la bontà di questo vino, con la sua freschezza e bevibilità che, tra l'altro, lo fa uno dei migliori vini 'gastronomici' italiani.

Un'annotazione particolare la devo fare per uno dei miei vitigni preferiti, il **Timorasso**, che in Tenuta Montemagno viene vinificato sia in purezza (Solis Vis) che in blend con il Sauvignon (Nymphae). Morale, due vini che mi fanno letteralmente impazzire.

Dopo un pranzo divino nello splendido ristorante del Relais di Tenuta Montemagno, era purtroppo l'ora di partire.

Nel frattempo il sole è riapparso facendo il classico capolino tra le nubi sul cielo sopra le vigne. Se c'era l'ennesima dimostrazione della bellezza struggente di questo posto, ci è arrivata forte e chiara.

Che cosa abbiamo imparato da Tiziano Barea, Simone Barea e Alessandra Aldieri

Arrivare a Tenuta Montemagno è sempre magico. **Un relais che trasmette eleganza, calore, tradizione e ambizione.** È il luogo che ha scelto Tiziano, dopo anni di ricerca, per creare il suo progetto di accoglienza legato al vino.

Tiziano è uno degli imprenditori più eleganti che io abbia incontrato, con quel giusto mix di stile, di visione, di ambizione ma anche di giusta distanza dal mondo del vino. **C'è molta differenza tra chi è cresciuto in aziende del vino famigliari e chi invece ha voluto creare una ex novo.** Non c'è un meglio o un peggio, ma c'è un approccio diverso. L'approccio che ho imparato da Tiziano è quello di essere realmente laico, e fuori da ogni pettigolezzo o confronto che in questo mondo talvolta viviamo.

Le scelte che lui ha fatto sono sempre state dettate dal suo

studio e dalle sue ricerche costanti, senza cercare di copiare nessuno. Tiziano ha studiato tantissimo, a tal punto da poter sembrare enologo, agronomo e brand ambassador della sua azienda. Auguro a tutti di poter fare una degustazione dei suoi vini con lui che li spiega e li valorizza. Grazie Tiziano perché da te ho imparato che **il successo non arriva mai a caso** e che **non conta la presenza fisica che dedichiamo in una azienda, ma conta**

l'intento e la dedizione interiore.

Da **Alessandra**, export manager dell'azienda, ho imparato cosa significa saper cogliere e adattarsi in pieno allo stile aziendale, prima ancora che imporre il proprio. Fino a diventare tutt'uno con i vini che si presentano e con le emozioni che si trasmettono. Alessandra è una professionista che mi insegna ogni giorno che ci sono sempre almeno due prospettive per vedere le situazioni, e che dipende da noi scegliere quella più conveniente e più adeguata al mercato e al nostro ruolo. Grazie Alessandra perché da te ho anche imparato che **fare l'export manager richiede un lavoro sottobanco infinito e che non si tratta solo di prendere una valigia e partecipare a una fiera.**

Ed infine due parole per **Simone**, che ho conosciuto meglio nei banchi dei nostri Campus. Da Simone ho imparato che **ci deve essere il giusto equilibrio tra ambizione, umiltà e pazienza**. Mi ha insegnato che tu puoi sapere dove vuoi arrivare e quello che potrai fare tra qualche anno, ma devi anche considerare che serve tempo e che soprattutto non puoi essere arrogante solo perché sei il figlio di...

Grazie Simone per essere ancora un passo indietro rispetto al potenziale che hai, mi auguro che tu mantenga questo stile e che tu abbia voglia di continuare a formarti perché ti permetterà di diventare un manager che potrà lasciare il segno.