

Tenuta Montemagno, l'eleganza in tutte le sue espressioni

scritto da Fabio Piccoli | 26 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 frequentare perché ogni volta di 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 nocioleti 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 questo 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 il nostro camper Gino ha 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 Italian Wine 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 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 nei metodi classici 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 alcuni 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, Gino ha iniziato a suonare per avvisarci che 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.