

Interpretazioni ancestrali firmate Barbaterre, la biocantina sul balcone reggiano

scritto da Riccardo Isola | 09/02/2022



Vini frizzanti, rifermentati con vitigni autoctoni del territorio reggiano e non solo si presentano con un'identità al sorso sbarazzino ma autentico. Sorsi della memoria che divertono

I rifermentati, o metodo ancestrale, per noi, sono i vini della memoria. Sono sorsi dei nostri nonni che hanno acquistato, oggi, una valenza simbolica e narrativa nuova. Sono sorsi simpatici, empatici e capaci di farsi apprezzare per la loro semplicità, che non significa, però, banalità.

Crocchantezze, asprezze, giusta dose di torbidità dovuta alla presenza dei lieviti, rendono questi vini relativamente immediati, di facile beva direbbero i sommelier. Ma soprattutto sono vini assolutamente gastronomici.

Cantina Barbaterre: vini ancestrali a Quattro Castella (RE)

Oggi parliamo di una cantina, **Barbaterre**, che su questo filone sta raggiungendo apici di qualità spiazanti. Una referenza giustamente eterogenea per stile, colore, potenza e fragranza. Dal **Grasparossa** al **Malbo Gentile**, passando per il **Salamino**, il **Marzemino** e il **Sauvignon** sono i vitigni che la realtà di Bergonzano a Quattro Castella (Re) utilizza per realizzare questi prodotti.

Sono simboli in bottiglia di una filosofia molto chiara portata avanti dall'azienda, che è anche [agriturismo](#), e precisamente quella di «*creare un rapporto virtuoso, rispettoso, biologico (certificato) con i propri vigneti*» che si sviluppano in uno spettacolare balcone che guarda verso le vallate.

Approccio green per tre linee di vini

Un **approccio green** confermato ulteriormente sul versante dell'approvvigionamento energetico e termico che vede l'**energia arrivare da un impianto fotovoltaico** mentre l'acqua calda è assicurata da pannelli solari così come una caldaia a biomassa provvede al riscaldamento interno.

La produzione media di Cantina Barbaterre, **circa 60mila bottiglie all'anno**, è divisa in tre linee: rossi fermi, metodi classici e, appunto, **vini con rifermentazione in bottiglia**. Per la vinificazione si usano cisterne in acciaio o botti in legno di diversa capienza e a seconda del risultato finale che si vuole ottenere.

Arsàn - Lambrusco Grasparossa, Malbo Gentile, Salamino

Un vino creato da un **blend tipico del terroir reggiano**. Si presenta di un rosso intenso, carico tendente al violaceo. Spuma molto consistente e ricca. Al naso è un tripudio di piccoli frutti rossi, nette le sfumature vinose con tendenza erbacea e aromatica. Al sorso è croccante, pieno ma leggiadro. Grande padronanza del frutto, da mordere, con un finale tendente al minerale. È un **sorso simpatico e gioioso**. Molto gastronomico è perfetto con salumi e gnocco fritto e primi piatti con ragù di carne

Besméin Capolegh - Merzemino

Un esempio di vitigno non proprio reggiano di origine, anche se da queste parti viene da tempo chiamato "**Berzemino**", proprio perché uve presenti da sempre tra i filari collinari di queste terre. È infatti un rosato intenso, quasi ramato. All'olfatto si basa soprattutto su approcci floreali (rosa e rosa canina) lasciando spazio a piccole bacche di sottobosco e di fragolina. **Sorso molto fresco**, esuberante, leggermente panificato con buona timbrica sapida. Spiccano i frutti e i fiori a petalo rosa con chiusura freschissima. Da provare in accompagnamento con il pesce in umido o brodetto e con l'approccio fusion in cucina.

Palê d'Ôr - Sauvignon blanc

Questo è un **vino sorprendente e veramente gustoso**. Sorsi che rinfrescano, giocano in bocca tra cremosità, freschezza e aromaticità spiccata. Un **vino beverino e spensierato** in cui l'imprinting aromatico del vitigno si amalgama e si dosa in modo equilibratissimo e ingentilito dalla **nota sapida con complessità e carattere**. C'è freschezza ma anche un'importante presenza fruttata e floreale.

Si presenta di un giallo paglierino tendente alla sfumatura del cedro. Al naso spiccano sentori floreali, ma anche e soprattutto fruttati a buccia giallo-verde (mela verde, agrumi) per arricchirsi da presenti note sapide. Al sorso è un vivo super vivo, vivace e genuino. Il ritorno organolettico è conforme al naso e la croccantezza è veramente entusiasmante.

Al di là dei salumi della tradizione, da provare con le frittate e con pesce alla griglia.

Soc. Agricola Barbaterre S.S.

Via Cavour, 2/A - Bergonzano - Quattro Castella (RE)

[Sito web](#) - [Facebook](#) - Instagram