L’anima Reggiana di Barbaterra: effervescenza rustica, contadina e autentica

written by Marco Salvaterra | 7 ottobre 2021

Il legame con il territorio della biocantina di Quattrocastella si declina in lambrusco, marzemino e sauvignon vinificati secondo la tradizione



Tre rifermentati in bottiglia per celebrare le proprie radici. **Barbaterre**, la *bio*cantina di proprietà di **Franco Garzotti** e **Maria Grazia Lugo** nelle terre matildiche, ha scelto di rendere **omaggio alla tradizione vinicola del reggiano** attraverso tre vini realizzati con **metodi di vinificazione tradizionali**, da sempre utilizzati dagli agricoltori della regione. Sono *Arsân*, un lambrusco dell’Emilia IGT, *Palê’ d’Ôr*, un sauvignon dell’Emilia, e *Besméin Capolegh*, rosato ottenuto da uva marzemina.

“Abbiamo scelto questa tecnica produttiva perché crediamo nel rispetto dei tempi della natura – spiega **Maria Grazia Lugo** – Lasciamo che **tutto avvenga lentamente**, senza forzature: così i nostri vini diventano nel tempo e grazie a esso più maturi, profondi e limati portando a risultati di grande qualità”.

Oltre alle tecniche di produzione questi tre vini sono legati al territorio anche nel nome: è **il dialetto reggiano** infatti **il denominatore comune** dei nomi con cui vengono identificati. *Palê’ d’Ôr*, “appare d’oro”, sintetizza la natura di questo sauvignon blanc dalla veste originale e non scontata. Un vino che fa del colore brillante e delle sfumature dorate che lo caratterizzano il proprio biglietto da visita. *Besméin Capolegh* significa “marzemino rigoglioso”, una varietà ricercata dai contadini locali perché garantiva raccolte generose e produttive. *Arsân* è semplicemente “reggiano”, il lambrusco che rappresenta la quintessenza di questo territorio.

“L’intenzione che ci ha guidato nella scelta dei nomi è stata quella di sottolineare quanto questi nostri vini e il metodo con cui sono prodotti siano strettamente connessi al territorio in cui nascono – racconta **Franco Garzotti** – La provincia reggiana lega la propria storia vitivinicola al metodo della rifermentazione. Ancestrali, rifermentati, *sur lie*, frizzanti… sono diversi i ‘titoli’ con cui ci si riferisce a questa tipologia di vini ma il tratto che essi condividono è un’effervescenza rustica, contadina e autentica, che riconduce appunto alle origini artigianali del procedimento

produttivo".
Palê' d'Ôr, 100% sauvignon blanc, è una vino dalla bevuta rinfrescante e solare. Profumato di cedro, erbe aromatiche e mela verde, possiede una intensa freschezza citrina e in bocca ritornano nitidi i sentori fruttati e floreali. ***Besméin Capolegh***, interpretazione di marzemino, di colore rosa corallo, profuma di rosa, fragolina di bosco e lamponi, con un finale minerale e sapido. ***Arsân*** ottenuto da uve grasparossa, salamino e malbo gentile è il Lambrusco di collina secondo Barbaterre: spuma ricca, colore intenso e luminoso, gusto goloso e schietto.
Per la sua linea di rifermentati Barbaterre ha scelto una **chiusura con lo spago**, per evitare che la forte pressione esercitata dalla fermentazione in bottiglia possa rimuovere il tappo in sughero. Altro omaggio alla tradizione emiliana, simbolo di quel legame antico con il luogo in cui questi vini vengono prodotti, "un legame fatto di metodo, tradizione e artigianalità" come spiega **Massimiliano Ferrari**, brand manager di Barbaterre.