

FUORI PORTA Dall'Astigiano al Cuneese, oggi il frutto di Bacco non usa la chimica

Viaggio fra le cantine nostrane alla scoperta dei vini naturali

In attesa che le cantine si ritrovino sotto la Mole alla corte di "Torino beve bene", la manifestazione che si terrà il 26 e 27 ottobre a Torino Esposizioni, ecco un percorso a spasso per il Piemonte alla scoperta delle etichette naturali migliori della nostra regione. Un'occasione per vivere un fine settimana fuori porta immersi nella meraviglia di un territorio che tutto il mondo ci invidia e, allo stesso tempo, assaggiare vini prodotti naturalmente, senza alcun additivo chimico e rispettando i principi della sostenibilità. Per non allontanarsi troppo da casa, si può partire dall'astigiano e quindi ecco la **Ca' del Prete** di Pino d'Asti di giovane produttore che ha rilevato l'azienda di famiglia puntando sulla Freisa e sulla strada del vino naturale. Sempre in zona, a San Martino Alfieri c'è **Giulia Gonella** anche lei giovane produttrice, famosa per il suo incredibile Arneis completamente privo di qualsiasi aggiunta chimica. **La Cascina Tavijn** è a Scurzolengo. E' qui che Nadia Ver-

rua produce Grignolino e Ruché, dai profumi inarrivabili. E ancora, **Ezio Trichero** di Agliano Terme, uno dei produttori storici di vini naturali tra cui spiccano Barbere che invecchiano come Nebbioli, e Freise da capogiro. **Tenuta**

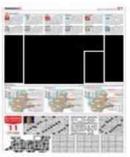
Grillo a Gamalero di Guido Zampaglione lavora attraverso una visione schietta e genuina per produrre Barbera, Dolcetto, Freisa e Cortese. I suoi vini sono potenti e sorprendenti. **La Cascina degli Ulivi**, a Novi Ligure, lavora nel ricordo di Stefano Bellotti, morto l'anno scorso lasciando un gran vuoto nel mondo dei vini naturali. **Cascina Iuli** a Montaldo di Cerina, produce: Barbera, Grignolino e Nebbiolo, ma anche

Slarina e Baratuciat. Nel cuneese, si segnala **Soloroero** a Santo Stefano Roero, **Cascina Fornace**, **Valfaccenda** che cooperano per creare un'unica realtà fatta di intenti e ideologie comuni, ossia, il Roero al naturale, con i suoi vini più rappresentativi: Arneis e Nebbiolo.

Infine, da non perdere la festa di fine vendemmia che si terrà proprio domani presso la **Cantina di Montalbera**, a Castagnole Monferrato, di proprietà della famiglia Morando che interpreta con passione da sei generazioni il frutto delle proprie vigne tra Monferrato e Langhe e che oggi punta tutto sulla genuinità e la naturalezza dei suoi prodotti. Come ogni anno dopo la vendemmia, un momento che richiede tanto lavoro e fatica, la cantina festeggia con un appuntamento dedicato al buon cibo, al buon bere e al divertimento. Durante il gior-

no si potrà visitare la cantina, degustare, assaggiare cibi e, tra le chicche, provare la nuova BMW The 1. Tutte le info su www.montalbera.it.

Simona Totino



Una splendida veduta di una delle nostre tantissime vigne