

7 giorni vegan  
menu, ricette  
e buoni consigli

dessert light?  
con tanta frutta  
e cioccolato

FAI DA TE  
CON LE MELE  
DOLCIFICANTE  
SUCCHI, ACETO  
COMPOSTE

a tutti  
vapor

e ancora...  
nocciole  
funghi, zuc



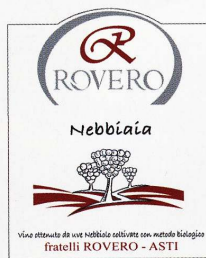
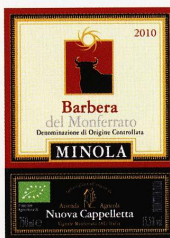
claudio bisio  
il cibo: giu

il vino bio

di Pierpaolo Rastelli – Enogastronomo

## Il piacere dell'autunno in Monferrato

Un territorio che rappresenta un tassello fondamentale del paesaggio vitivinicolo italiano. La Barbera ne è il vitigno simbolo da cui si ottengono vini rinomati nel mondo. Eccone un assaggio, tutto bio



Nel giugno 2014 il Monferrato è stato inserito insieme a Langhe e Roero nella lista Unesco come Patrimonio dell'Umanità. L'autunno è certamente il miglior periodo dell'anno per ammirare i suoi panorami collinari densi di vigne, visitare le chiesette o scendere negli *infernot*, locali sotterranei scavati nell'arenaria o nel tufo usati come magazzino, rifugio o cantina. A Canelli gli *infernot* delle cantine storiche formano una serie di locali ipogei denominati "cattedrali sotterranee" e la loro visita darà la misura di come il vino sia parte fondante della cultura locale.

### Tre zone per la Barbera

Se la storia unisce il Monferrato, la geografia lo divide in tre zone diverse e complementari tra loro, attraversate da tradizioni gastronomiche condivise e dalla barbera, uno dei pochi vitigni italiani il cui nome va declinato al femminile. Questa varietà è presente in maniera omogenea in provincia di Alessandria e Asti. Nell'Alto Monferrato si coltiva insieme a uve cortese e dolcetto. Nel Basso Monferrato, detto anche Monferrato Casalese, cresce accanto a freisa e grignolino. Nel terzo Monferrato, quello Astigiano, condivide i filari con il moscato bianco e il raro ruchè.

### Le cantine biologiche

Cascina Cappelletta è un'azienda pioniera della coltivazione biologica e, nella sua vasta gamma, include molti dei vitigni citati. Il loro vino simbolo è la Barbera del Monferrato Minola (11 euro), possente rosso dotato di notevole forza alcolica e

### Perfetto con...

*Il Grignolino dà il meglio su primi piatti come pasta e fagioli o minestrone; il Monferrato Nebbiaia è perfetto sul risotto ai funghi. La ricchezza della Barbera merita una ricca polenta con fonduta di formaggio. Provate il Monferrato Le Grive con del Castelmagno.*

profumi intensi di frutta matura. Forteto della Luja è nota per i suoi passiti ma realizza anche il Monferrato Rosso Le Grive (16 euro), frutto del matrimonio tra barbera e pinot nero: naso caleidoscopico tra ricordi di piccoli frutti rossi, cenni balsamici, spezie orientali ed erbe aromatiche, in bocca è fitto e setoso. Cambiamo completamente genere con il Grignolino del Monferrato Casalese (8 euro) di Oreste Buzio: naso affascinante che incrocia frutti di bosco, pepe bianco e una tipica nota ferrosa, ha una bevibilità succosa e scorrevole, agevolata dalla contenuta presenza alcolica. Un vero campione della tavola, al pari del Monferrato Rosso Nebbiaia (10 euro) dei Fratelli Rovero: ottenuto, come suggerisce il nome, da uve nebbiolo, ha profumi di rosa appassita, foglie secche e prugna matura; in bocca ha buona struttura e un'avvertita astringenza tannica. ●