

ALLA SALUTE!

BLOG AGOSTO 2019



VINI BUONI DA BIO

Marchisio



Un brindisi alle vacanze! Cosa c'è di meglio del godersi una calda serata estiva in compagnia di vecchi amici e di un buon vino?

Da sempre simbolo di convivialità e allegria ma anche di tradizione e di cultura, il vino è quell'elemento che non può davvero mai mancare su ogni tavola che si rispetti. Celebrato nella storia da artisti e poeti, esso è venuto a occupare un posto importante nella nostra dieta, fino a essere considerato uno dei prodotti che maggiormente esaltano le diverse peculiarità territoriali e rappresentano quella sapienza antica del saper fare, della cura per i dettagli e dell'attenzione alle tradizioni tanto importante per il nostro paese. Di vini ce ne è davvero tanti e per tutti i gusti, ognuno con la propria caratteristica che lo rende particolarmente adatto per questa o per quella occasione. Esso rientra nel quotidiano delle nostre vite perché, lo ricorda perfino Shakespeare "il buon vino è un'affettuosa creatura se ben usato". Se ben usato, ovviamente, ma anche se ben prodotto.

Negli ultimi anni, insieme alla ricerca della genuinità, è cresciuta la sensibilità verso la sostenibilità ambientale e la naturalità dei prodotti, specie quelli alimentari. Anche la produzione vinicola non ha mancato di rispondere a questa esigenza dei consumatori, dando vita anche a produzioni biologiche e biodinamiche.

Cosa significa? Per venire certificato come biologico, un vino deve essere realizzato con uve coltivate secondo i metodi dell'agricoltura biologica e non deve contenere quelle sostanze chimiche normalmente utilizzate in fase di vinificazione. A essere regolamentata, è principalmente la quantità ammessa di solfiti, additivi comunemente utilizzati nel settore agro-alimentare come conservanti.

Il vino biodinamico, invece, risponde alle norme della filosofia biodinamica, che richiede il pieno rispetto dei ritmi naturali delle piante e l'abbandono della chimica per l'esclusivo utilizzo di preparati ecologici e a loro volta biodinamici.

I risultati di queste scelte di produzione sono vini non alterati da sostanze chimiche, sostenibili e naturalmente buoni, come quelli dell'azienda vinicola della famiglia Marchisio (biologica certificata): prodotti con attenzione, competenza e passione, seguendo meticolosamente i canoni della viticoltura biologica e biodinamica, tra le verdi colline del Roero, nel cunense. Il forte legame con il territorio, da generazioni ha spinto questa famiglia a sfruttarne e valorizzarne ogni peculiarità, per dare vita a una collezione di vini di prima qualità, bianchi e rossi, che soddisfano tutti i palati.

Della tipologia del Barbera anche il Castellinaldo Barbera d'Alba D.O.C. (un'esclusiva delle cantine del Castellinaldo), invecchiato in barrique di acacia per un paio di anni, da accompagnare a ricchi secondi e ai formaggi. E ancora la Barbera d'Alba D.O.C, un vino giovane gradevolmente leggero, adatto al consumo di tutti i giorni.

Non dimentichiamo il portabandiera dell'azienda, il vino dal quale essa è nata: il Roero Arneis D.O.C.G. Bio Costa delle Rose. Un bianco dal sapore pieno senza mancare di presentarsi morbido e fresco. Perfetto per gli aperitivi e adattabile a tutti gli antipasti, alle carni bianche, pesci e crostacei. Se il Roero Arneis rappresenta l'origine, il Nebbiolo d'Alba Vigna Valmaggione D.O.C. riassume pienamente la filosofia dell'azienda Marchisio: il legame con le tradizioni e il territorio: vinificato naturalmente in anfora di ceramica seguendo un processo paziente, alchemico e ancestrale, che regala al prodotto un'espressione ricercata e armoniosa, accompagnata da vibrazioni di rosa e di fiori. Un vino adatto a tutti i tipi di carne.

Per un perfetto rappresentante del carattere piemontese, scegliamo invece il Roero Riserva "Francesca" D.O.C.G, dalle migliori uve del Nebbiolo, un rosso deciso e armonico.

Chiudiamo ovviamente con uno spumante del 2004: il Faiv Roero Arneis, prodotto secondo il metodo classico, dal tono morbido e profondo e dalla buona struttura.

In alto i calici, allora, brindiamo all'estate e alla salute, la nostra e quella dell'ambiente che circonda.