

COMUNICATO STAMPA

TRA LE COLLINE DEL MONFERRATO: L'ESTATE SI RACCONTA IN UN CALICE

Costigliole d'Asti, 9 giugno 2025 – Con l'arrivo dell'estate il Monferrato svela tutta la sua anima. Le colline si accendono di luce dorata, le strade si popolano di viaggiatori curiosi, i profumi delle viti che germogliano si mescolano all'aria calda. In questa terra piemontese, Patrimonio dell'Umanità UNESCO, ogni luogo è scoperta e ogni calice si trasforma in un'emozione. Il Monferrato non si visita: si vive, si ascolta, si assapora lentamente.

«Nel Monferrato, il vino non è soltanto una produzione d'eccellenza: è parte integrante del nostro paesaggio culturale, della quotidianità delle persone, della memoria collettiva e dell'identità di un'intera comunità» – afferma **Vitaliano Maccario**, presidente del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato. *«Ogni bottiglia racchiude il lavoro paziente dei nostri viticoltori, le sfumature del territorio e la vocazione profonda alla qualità. E d'estate, quando il territorio si apre con generosità a chi lo visita, tutto questo diventa ancora più tangibile: i vigneti si trasformano in scenari di bellezza, le cantine in luoghi di incontro e racconto, i calici in occasioni di connessione tra persone e territori. L'enoturismo non è solo un'opportunità per far conoscere i vini delle nostre denominazioni, ma un modo per trasmettere emozioni, radici, autenticità. Degustare un vino del Monferrato significa entrare in sintonia con una storia secolare fatta di passione, rispetto per la terra e piacere dello stare insieme. È una filosofia di ben-essere che racchiude in sé tutti i valori del nostro territorio.»*

In questo scenario unico, il **Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato** invita a intraprendere un viaggio sensoriale tra vigne, cantine, sapori e storie. Tredici denominazioni, tra DOCG e DOC, compongono il mosaico di eccellenze che raccontano la varietà e la ricchezza di questo territorio; chiavi d'accesso a un mondo fatto di autenticità, tradizioni contadine, accoglienza sincera.

La **Barbera d'Asti DOCG**, ad esempio, si rivela perfetta per accompagnare un pranzo all'aperto dopo una passeggiata tra i filari. Il suo carattere fresco e vivace esalta i piatti della tradizione estiva – dalle insalate di carne cruda alle frittate con erbe spontanee – e si presta meravigliosamente a una degustazione al tramonto, in una delle tante cantine che aprono le porte per picnic tra le vigne, accompagnati da musica dal vivo e prodotti locali.

Il **Grignolino d'Asti doc**, con il suo sorso elegante e il suo tannino delicato, è il compagno ideale per le giornate calde, quando si cerca leggerezza senza rinunciare alla personalità. Questo vino, dalla storia antica, diventa un perfetto compagno di viaggio durante le visite nei borghi dell'astigiano, abbinato a salumi artigianali, tome fresche e focacce appena sfornate in cortili ombreggiati dove il tempo sembra essersi fermato.

Il **Cortese dell'Alto Monferrato DOC** con il suo profumo intenso e il gusto morbido, è il protagonista assoluto di momenti di festa. Di colore paglierino chiaro, talvolta con riflessi verdolini, ha profumo tenue e persistente con note floreali e di frutta fresca; al sapore è asciutto, giustamente acido, con fondo lievemente amarognolo armonizzato da una buona sapidità è il complemento

perfetto di una splendida giornata tra le colline dell'Alto Monferrato o nelle tenute storiche che punteggiano la valle del Belbo. Spesso servito in accompagnamento a dessert tradizionali, frutta fresca o formaggi erborinati da degustare in occasione di una colazione tardiva o una merenda rilassata all'ombra di una pergola, con vista sui filari.

Terre Alfieri DOCG Arneis, invece, si distingue per la sua eleganza e versatilità. Fresco e floreale, trova la loro massima espressione durante gli eventi serali che animano le piazze e le corti delle colline astigiane: cene gourmet sotto le stelle, showcooking e degustazioni tematiche che uniscono cucina contemporanea e vini di carattere, spesso accompagnati da performance artistiche e momenti di narrazione teatrale.

Accanto alle denominazioni più conosciute, il Monferrato custodisce un patrimonio viticolo unico, fatto di **vitigni autoctoni** che sorprendono per originalità e profondità. Il **Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG**, raro e profumatissimo, regala un'esperienza indimenticabile a chi lo assaggia nelle cantine a conduzione familiare, nelle quali generazioni di viticoltori si dedicano alla produzione di vini unici e distintivi del territorio. Si abbina splendidamente a piatti speziati o formaggi stagionati, serviti durante degustazioni guidate nei piccoli anfiteatri naturali della zona.

La **Freisa d'Asti DOC**, con il suo carattere rustico ma elegante, è perfetta per accompagnare grigliate serali nei casolari; tra risate, musica e convivialità. La **Malvasia di Castelnuovo Don Bosco DOC**, dolce e aromatico, trova la sua occasione d'oro durante gli eventi domenicali nei parchi vitati, pensati per famiglie e piccole escursioni, dove i bambini giocano sull'erba e gli adulti si lasciano incantare da un calice.

L'enoturismo qui non è solo una proposta: è una promessa. Ogni viaggio nel Monferrato è un'occasione per fermarsi, respirare, ascoltare il silenzio dei vigneti e i racconti di chi quei vigneti li vive ogni giorno. Tra un calice e l'altro, tra un borgo e una terrazza panoramica, ci si ritrova più vicini a qualcosa di profondo: alla bellezza della semplicità, al gusto dell'attesa, alla forza gentile della terra.

IL CONSORZIO BARBERA D'ASTI E VINI MONFERRATO

Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, fondato nel 1946, ha il compito di tutelare e promuovere le sue denominazioni per garantire la loro diffusione e la loro immagine sui mercati nazionali e internazionali, anche attraverso appositi marchi distintivi. Attualmente il Consorzio conta più di 421 aziende associate e 13 denominazione tutelate.