

Vini e ospitalità nel Monferrato

Garino: oltre un secolo di passione e il futuro è rosé

A Cunico alla fine dell'800, dalla passione di un giovane contadino, Luigi Garino, nacque l'azienda, poi portata avanti con amore dal figlio Sergio. Oggi Claudio insieme alla moglie, usando le più antiche tecniche di fermentazione e imbottigliamento e, seguendo ancora i metodi lunari contadini, crea vini destinati a colpire i palati più esigenti. I vini sono quelli tipici del Monferrato: barbera, grignolino, dolcetto, bonarda, chardonnay e arneis e moscato, rigorosamente D.o.c. e D.o.c.g., tutti a mar-

chio "Vin ad Garin". L'azienda fa parte del consorzio "Strade del Vino" Monferrato, che annovera i migliori produttori vinicoli della zona. Può definirsi Agri-Vitivinicola - ci spiegano - poiché non ci si limita al vino, ma abbiamo anche un allevamento di vitelli da carne di Razza Piemontese, certificato dal Consorzio Coalvi, garanzia di qualità". La quarta generazione è già in arrivo: a raccogliere la sfida e la grossa eredità dei predecessori, saranno Giulia e Flavia, le figlie, che accolgono gli ospiti nell'agriturismo

"L'acino d'uva". Situato in un casolare ristrutturato del 1700, è composto da 7 camere con servizi, sala colazione e sala lettura. All'interno della proprietà c'è anche un antico forno funzionante un tempo ad uso della borgata e una sala degustazione che offre vini, grappe ed anche aperitivi. La famiglia Garino infine, sta ultimando la preparazione di un centro benessere con trattamenti di vinoterapia e un'AgriVineria con terrazza solarium. (www.vinigarino.it).

■ CUNICO (AT) © (+39) 0141 906301

