

# Nella Cantina del Gerbi

di Emiliana Lucchesi

Siamo ad Asti, quindi "grandi piemontesi" in primis e ghiottonerie locali

**A**sti, languidamente distesa sulla riva sinistra del Tanaro, a ridosso delle prime colline del Monferrato, è tutta da scoprire. Signorile e composta, svela i suoi tesori romanico-gotici, come la bellissima cattedrale dedicata a Maria Assunta, a chi va a cercarsi con amore. O, ancora, come il fascino del quartiere medioevale detto Recinto dei Nobili, dove esistono tuttora alcune delle antiche torri che un tempo ne caratterizzavano la struttura urbanistica.

I più ricordano questa laboriosa città piemontese quale patria di Vittorio Alfieri, ma Asti è, anche e soprattutto, uno dei centri vinicoli più importanti d'Italia. Con tutto il corollario che ne consegue, vale a dire vivaci e note manifestazioni enogastronomiche (come la Duoja d'Or), dibattiti e tavole rotonde di una certa importanza patrocinata dalla locale Camera di Commercio.

Ma di vino se ne consuma anche ad Asti, eccome! Al bar, per esempio, è di rigore offrire (e offrirsi) un calice di vin bianco o, meglio ancora, di rosso. E anche le enoteche sono abbastanza numerose. "La Cantina" di Giuseppe Gerbi è una delle più quotate e fornite.

La scelta commerciale di Gerbi è impeccabile e intelligente; qui si trova un po' di tutto: grandi "piemontesi" in primis (e pure del resto d'Italia) convivono senza imbarazzi con vini meno importanti ma corretti, da bere quotidianamente senza rovinarsi economicamente.

Il locale offre anche un vasto assortimento di liquori nazionali ed esteri e birre, dalle più pregiate a quelle più comuni. Gerbi, inoltre, ha allestito un settore pieno zeppo di prodotti alimentari selezionati, con marmellate e conserve pregiate, oli extravergini d'oliva (Marvaldi, Ardoino, ecc.), aceti balsamici, tè, caffè, biscotti e cioccolatini, peperoncini piccanti farciti (una gustosa specialità locale), e i tagliolini all'uovo di Cipriani.

Chi si reca a fare acquisti in questa fornita e vasta "Cantina" ha a disposizione anche dei pratici carrelli metallici, di quelli normalmente in uso nei supermercati. E sugli scaffali, "tutti insieme ordinatamente", i prodotti di Prunotto, Giacomo Bologna, Gaja, Ceretto, Felluga, Mastroberardino, Puiatti, Negri, De Barto-

li, Chionetti, Lupi, Hauner, Oddero, Dogliotti, Giacosa, Saracco, e Piero Gatti. Ampio spazio è dedicato a Champagnes e spumanti nazionali di gran pregio (da Gosset a Krug, da Ca' del Bosco a Bellavista), mentre nel settore grappe impazzano Marolo, Nonino e Bocchino.

Gerbi produce persino un "suo" vino (da uvaggio di uve autoctone) dal suggestivo nome di Bricco dell'Amore. In fondo al locale c'è il "crutin", una stanza soffittata con tegole a vista, dove sono custodite "reliquie" di vecchissime annate molto apprezzate soprattutto dagli stranieri. Qui, sul lungo tavolo fraterno vestito con allegre tovaglie a quadretti bianchi e rossi tipo vecchia osteria, Giuseppe organizza periodicamente degustazioni promozionali e presentazioni di nuovi prodotti, stappando pregiate bottiglie per gli amici.

**Enoteca La Cantina**  
Via Palio, 13 - Asti.  
Tel. 0141/50.217.  
Orario: 8,00/12,30-15,00/19,30.  
Chiusura: giovedì pomeriggio;  
per ferie: a ferragosto.

