

[Anteprima Grignolino & Co. è la nuova rassegna enoica a Casale Monferrato](#)

scritto da Matteo Grappa | 06/04/2023



Il 13 e 14 maggio al Castello Paleologo si terranno degustazioni al calice accompagnate con tipici piatti locali e i wine lover potranno acquistare i vini direttamente dai produttori

Anteprima Grignolino & Co. è l'evento organizzato dal **Consorzio di tutela vini Colline del Monferrato Casalese** in collaborazione con **Go-Wine** che si terrà il **13 e 14 maggio al Castello Paleologo di Casale Monferrato (AL)**.

La due giorni, di carattere culturale, formativo, divulgativo e sociale, sarà interamente dedicata alla **promozione e alla valorizzazione** dei vini tutelati dai vari Consorzi del **Grignolino del Monferrato Casalese DOC**, della **Barbera del Monferrato Superiore DOCG**, del **Rubino di Cantavenna DOC** e del **Gabiano DOC**.

I **vini del Monferrato**, e in particolar modo il Grignolino che rappresenta l'anima di questo terroir,

piacciono molto e questo sta spingendo i vigneron locali ad ampliare le proprie superfici vitate per soddisfare la domanda crescente.

Anteprima Grignolino & Co. 2023: un vino in crescita

L'Anteprima Grignolino & Co., per due giorni, vedrà una serie di **degustazioni al calice** accompagnate da piatti curati dell'**Enoteca Regionale del Monferrato** e garantirà la possibilità di acquistare i vini direttamente dai produttori soci del Consorzio.

Non mancheranno momenti di approfondimento con la **blind masterclass di Grignolino vendemmia 2022**, a cura dell'enologo **Mario Ronco**, e la masterclass sulle 4 denominazioni tutelate dal Consorzio a cura di **Gianni Fabrizio** de Il Gambero Rosso.

Il format, che si rivolge a winelover, operatori, giornalisti e blogger vedrà tra i suoi principali protagonisti il Grignolino che, negli ultimi anni, è tornato ad avere un certo appeal su consumatori, critica enogastronomica e addetti ai lavori.

«Negli ultimi tempi, - spiega il Presidente del Consorzio **Claudio Coppo** - l'interesse per il vino e in particolare per il Grignolino del Monferrato Casalese, è notevolmente aumentato andando a conquistare anche l'attenzione dei più giovani».

Tale interesse viene confermato anche dai numeri che, nel 2022, hanno visto crescere del 7% il numero di bottiglie del solo [Grignolino del Monferrato](#) portandolo a quota 435mila bottiglie.

Per conoscere tutti i dettagli della manifestazione è possibile visitare il sito del Consorzio: www.vinimonferratocasalese.it.

Storia e caratteristiche del Grignolino del Monferrato

Il Grignolino è un vitigno a bacca nera autoctono piemontese presente soprattutto ad Asti, Monferrato, Cuneo e nell'Oltrepò Pavese, utilizzato per la produzione di molti vini sia in purezza che tagliato con **Barbera** e **Freisa**.

Il **nome del vitigno** deriverebbe dal termine dialettale astigiano "*grignole*", vale a dire vinaccioli di cui gli acini di quest'uva sono ricchi. Storicamente riconosciuto come il vino nobile del territorio, un tempo accompagnava i più raffinati menù delle casate reali e ancora oggi riscuote successo in molti consumatori, soprattutto i più giovani.

È una delle uve che richiede maggiori cure nel vigneto, a partire dalla scelta del sito di impianto e del portinnesto. È **sensibile alle malattie**, in particolare alla muffa grigia che è favorita dalla compattezza del grappolo. Ha **pochi antociani** e per questo le foglie in autunno non diventano rosse ma gialle.

Le uve tendono a maturare in modo non uniforme tanto che lo stesso grappolo può avere acini perfettamente maturi e altri ancora verdi. Questa particolarità la ritroviamo nel vino che si presenta di **colore rubino chiaro**, brillante e privo di sfumature violacee.

Al gusto presenta struttura media, sempre fresco con buona acidità. Sorprende la tannicità, non attesa per un vino dal colore rosso chiaro, ma correlata alla forte presenza di vinaccioli nell'uva. Al naso offre note fruttate e floreali tra le quali spiccano i fiori di sambuco e frutti di bosco.

Differenze tra Grignolino d'Asti e Grignolino del Monferrato Casalese

Fuori dai confini piemontesi non tutti conoscono questo particolare vino che esiste nelle **denominazioni Grignolino d'Asti**, un vino DOC prodotto soltanto in provincia di Asti, e **Grignolino del Monferrato Casalese**, una DOC prodotta invece in provincia di Alessandria.

Date le diversità delle caratteristiche dei suoli, sabbiosi nell'astigiano e prevalentemente calcareo-marmosi nel Monferrato Casalese, anche i vini ottenuti sono diversi. Il **Grignolino d'Asti** è più profumato e di pronta beva mentre il **Grignolino del Monferrato Casalese** è più strutturato e tannico, con maggiori possibilità evolutive.

Grignolino d'Asti DOC

Il "**Grignolino d'Asti**" deve essere ottenuto da uve Grignolino e possono concorrere alla produzione le uve provenienti dal vitigno freisa fino a un massimo del 10%. La zona di produzione coincide con l'intero territorio della provincia di Asti.

Grignolino Monferrato Casalese DOC

Per il "**Grignolino Monferrato Casalese**", il disciplinare è stato modificato a nel 2021 inserendo le specificazioni "*Riserva*", "*Vigna*" e "*Riserva Vigna*" e la modifica della base ampelografica, che prevede la possibilità di impiego dei vitigni Grignolino (minimo 95%) e Freisa e Barbera, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 5%. Il territorio d'origine comprende 29 comuni intorno a Casale Monferrato.

Oltre alle denominazioni indicate gli altri vini che vengono ottenuti utilizzando il Grignolino sono il Monferrato DOC, il Colli Tortonesi DOC, il Barbera del Monferrato DOC e il Barbera del Monferrato Superiore DOCG.

Abbinamenti

Vino abbastanza poliedrico in tavola, il Grignolino accompagna bene **taglieri di salumi** (come la mulletta, il salame crudo del Monferrato) e **formaggi non molto stagionati**; la sua moderata tannicità, inoltre, sgrassa bene la bocca e pertanto va molto bene con carni bianche e frittate.

Un incontro tra i più classici è quello con gli [agnolotti](#). Date le sue caratteristiche, il Grignolino sta prendendo piede nei locali giovanili dove sempre più spesso viene servito con la pizza, tramezzini, salatini, mini focacce e altri stuzzichini fantasiosi.