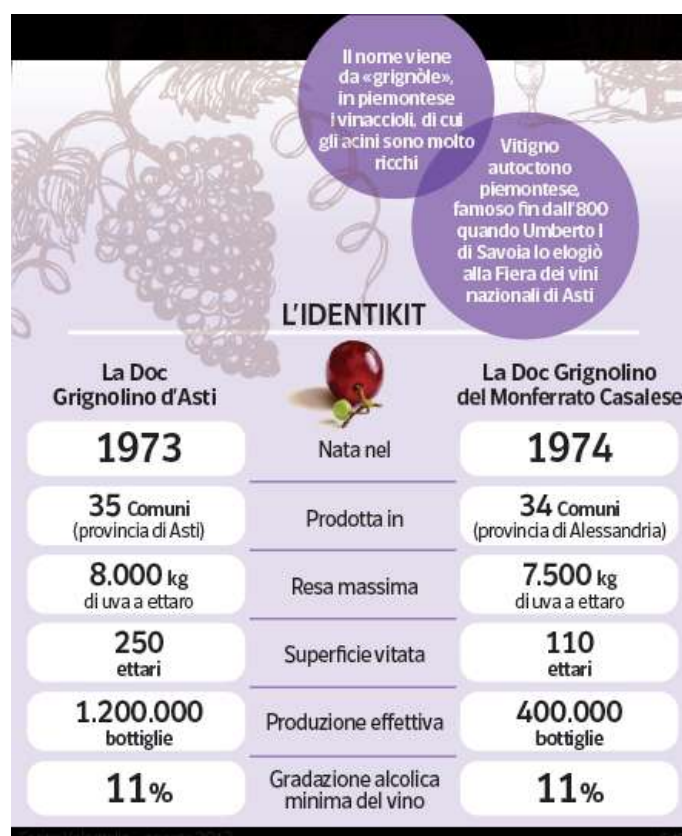


Grignolino, 10 vignaioli per la rinascita

14/04/2016 | di LUCIANO FERRARO



Il Grignolino ritrova la sua storia. Il riflesso di ruggine nel suo colore diventa una medaglia. Il vino piemontese un tempo grande, poi vassallo alla corte di Barolo e

Barbaresco, è come una canzone di decenni fa, rimasta nella mente. «La ruggine? Ho un vecchio trattore che ne è ricoperto — ha detto Glenn Frey, fondatore degli Eagles — ma funziona ancora benissimo. Per me la ruggine simboleggia tutti i chilometri fatti, il lavoro e l'esperienza conquistata».

Un vino ribelle, irrispettoso, anarchico, «testabalorda», lo definì Luigi Veronelli. Con radici profonde 8 secoli, applaudito fino ai primi anni del '900, quando lo produceva anche il nonno del Papa (che da cardinale tornò in Argentina portando una manciata di terra da Grignolino). Un vino capace di conquistare monarchi del capitalismo come Gianni Agnelli, che lo serviva unito allo Champagne, come aperitivo. Nils Liedholm ne era così affascinato da produrlo.

Amato, ma fuori moda. Perché negli anni 50, nelle campagne che si spopolavano, a quelle viti ostiche che chiedono sudore e tecnica fu preferita la più facile Barbera. E il Grignolino superstite diventò semplice, da bere giovane, accompagnato da una scia di fraintesi dovuti anche al colore chiaro con una nota color arancio scambiata per deterioramento.

Ora si cambia. Grazie a dieci produttori che si sono uniti. Il loro Grignolino si chiamerà Monferace, sarà il recupero del dna, fatto per essere longevo. Il trampolino di lancio è pronto: domani e domenica il Grignolino sarà protagonista a Golosaria, l'evento di Paolo Massobrio e Marco Gatti, arrivato alla decima edizione nel Monferrato. Ci sarà un testimonial, il magistrato Gian Carlo Caselli, che sarà premiato, appassionato vero, lui che viene da uno dei paesi del Grignolino. Due i palcoscenici principali: il castello di Casale Monferrato, sede dell'Enoteca Regionale e il castello di Uviglie dove si svolgerà la sfida tra Barbera (e altre bolle italiane) e Champagne. Si apriranno gli infernot, le stanze segrete scavate nel tufo del Monferrato, tra i beni sotto l'ombrello dell'Unesco, che due anni fa ha dichiarato Patrimonio dell'umanità colline e vigne di Monferrato, Langhe e Roero.

Tra i castelli di Asti e Alessandria, Golosaria sarà una festa con i cibi della tradizione e le degustazioni, i luoghi d'arte, le ville storiche e le cascine aperte. Una manifestazione iniziata come antidoto alla cattiva fama della zona «invasa dalle zanzare». «Troviamo un'idea, ci siamo detti dieci anni fa — racconta Massobrio — un evento che racconti queste colline bellissime e i loro sapori, nell'area più castellata d'Italia. Arrivarono 40 mila persone e, dopo aver conosciuto questi posti presero casa Roberto Bettega, il comico Giovanni Storti e molti altri».

In una delle precedenti edizioni è stato degustato alla Tenuta Isabella di Murisengo un Grignolino del 1978. «Stupefacente», ricorda il team di Golosaria. Questo ha dato una spinta alla costituzione, poche settimane fa, del sodalizio Monferace.

«Il nome? Un richiamo al Monferrato ma anche all'ingegno e alla terra», spiega Guido Carlo Alleva, produttore di Tenuta Santa Caterina con la figlia Giulia. Il nuovo Grignolino Monferace sarà prodotto in entrambe le Doc in cui è diviso il territorio, Asti e Monferrato Casalese. Spiega Alleva: «Sarà Grignolino al 100%, affinato per 40 mesi, di cui 24 in botte di legno. Sono previste una commissione di assaggio alla cieca e un albo dei vigneti».



Marco Gatti e Paolo Massobrio

L'apripista della nuova vita del Grignolino storico è stato Ermanno Accornero, di Vignale Monferrato, con il suo Bricco del Bosco Vigne Vecchie che da anni raccoglie consensi e premi. L'enologo di riferimento è Mario Ronco. Assieme ad Accornero e Santa Caterina le aziende associate sono Sulin (Grazzano Badoglio), Aemat (Moncalvo), Castello di Uviglie (Rosignano Monferrato), Fratelli Natta (Grazzano Badoglio), La Fiammenga (Cioccaro di Penango), La Tenaglia (Ponzano Monferrato), San Sebastiano (Lu Monferrato), Vicara (Rosignano Monferrato). Tra i fondatori, oltre a Ronco, Simona Cavallero del Castello di Ponzano Monferrato, dove ha sede l'associazione. Tutti con lavoro ed esperienza alle spalle, come il trattore (con la ruggine) degli Eagles.

<http://divini.corriere.it/2016/04/14/grignolino-10-vignaioli-per-la-rinascita-2/>