

Firmato DW | Pubblicato in DoctorWine N° 159

Grignolino alla riscossa

di Daniele Cernilli 23-05-2016



Quella contenuta nel titolo più che un'affermazione vuole essere un invito. E non solo perché il Grignolino è il vino del paese natale di Papa Francesco o perché ha un nome che si ricorda facilmente. Sono convinto che quel vino sia che venga da Asti sia dal Monferrato Casalese, che è probabilmente la sua vera origine, faccia parte del novero dei rossi giovani, estivi, da bere freschi di cantina, che trovo assolutamente irresistibili.

Pelaverga, Santa Maddalena, Lago di Caldaro, Bardolino, Chianti, Cerasuolo di Vittoria e, appunto, Grignolino, sembrano far parte di una grande famiglia, quella dei rossi di facile bevibilità e dal prezzo popolare, e se ci mettiamo anche le bollicine, potremmo aggiungerci anche il Lambrusco di Sorbara e il Reggiano. Ma mentre per alcuni di questi vini esiste una parte talvolta significativa di appassionati che ne tessono le lodi, per il Grignolino questo accade meno ed è un peccato. Allora ve ne segnalo un paio che vale davvero la pena di assaggiare.

Il primo è l'imperatore del Grignolino, lo produce Ermanno Accornero, figlio del mitico Giulio, e si chiama Grignolino del Monferrato Casalese Bricco del Bosco Vigne Vecchie. Ne ho ultimamente assaggiate due annate, la 2009 e la 2011. La prima abbinata al meraviglioso vitello tonnato del ristorante Guido da Costigliole al Relais San Maurizio, dove Andrea Alciati ripercorre ricette e cotture di sua madre Lidia, una delle grandi chef della cucina tradizionale italiana che ci ha lasciato alcuni anni fa; la seconda - la 2011 - l'ho acquistata all'Enoteca Parlapà di Torino. Più evoluto, con profumi più complessi e qualche scalpitante spigolo acido/tannico il primo. Più intensamente fruttato, giovanile e caldo il secondo. Entrambi, serviti a 12°, dalla bevibilità pericolosa, che fa innamorare al primo sorso. Piccoli grandi vini, tradizionali, territoriali, indimenticabili. Punteggi? 90 per il 2009, qualcosa di più per il 2011. Prezzi? Non popolarissimi, intorno ai 35 euro la bottiglia in enoteca.

Altro vino da segnalare è il Grignolino d'Asti Arlandino 2014 della Tenuta Santa Caterina di Grazzano Badoglio, tra Casorzo e Moncalvo. Siamo in provincia di Asti per pochi chilometri, insomma. Qui una cantina moderna, con alla testa una giovane donna, Giulia Alleva, e con un consulente di grande esperienza, Mario Ronco, propongono un Grignolino delizioso, che costa intorno ai 12 euro in enoteca e che ho contribuito inconsapevolmente a far premiare con la "silver medal" al Decanter World Wine Award, che scatta con un punteggio di oltre 90 centesimi, essendo in commissione proprio quando quel vino è stato valutato. Ovviamente tutto era alla cieca e io ho potuto scoprire la cosa solo in seguito e solo perché era stato l'unico Grignolino premiato. Ribes, fragoline di bosco, qualche accenno fumé al naso, fresco, piacevolissimo, da berne un secchio, all'assaggio. Sarà uno dei miei vini dell'estate 2016, visto che ne ho comprate 18 bottiglie. E senza sconto. Ma ne valeva la pena.

<http://www.doctorwine.it/Firmato-DoctorWine/Firmato-DW/Grignolino-alla-riscossa>