

>> ATTUALITÀ/TENDENZE

IL GRIGNOLINO RITROVATO

di Anna Gagliardi

Il progetto Monferace: tre anni per far venire alla luce un grande rosso ritenuto perduto

>> Nasce dalla *ferocità* dei piccoli colli del Monferrato la nuova denominazione del Grignolino di alta qualità.

Il personaggio principale di un'opera rimane a lungo fuori campo prima di entrare in scena. E' una tecnica teatrale, si chiama "presenza assente", ed è quello che succede per Monferace, il super-Grignolino che debutterà soltanto nel 2019, ma sul quale i riflettori sono già puntati ora. Siamo in Monferrato, in quella porzione di Piemonte che trasuda storia da ogni zolla: la terra di Alarimo tra l'Astigiano e il Casalese, bella ma non sfacciata, dove ai filari di vite d'estate si alternano i girasoli e in punta alle colline c'è quasi sempre un campanile.

Dieci fondatori

Monferace deve il suo nome alla *"ferocità dei piccoli colli che qui si ritrovano, li quali tanto gagliardamente producono i frutti e le cose necessarie per il vivere umano"*. Lo scrive Leandro Alberti da Bologna

nella sua cinquecentesca "Descrizione di tutta Italia ed isole pertinenti ad essa", spiegando anche che il termine Monferace si è poi evoluto in Monferrato. A queste scritture si sono ispirati i fondatori dell'associazione che porta il nome "Monferace": dieci produttori che, superando disciplinari e campanilismi, hanno deciso di investire nel vitigno più storico e ostico del territorio, recuperando le nobili origini del Grignolino e autoregolamentando severamente il progetto.

Il tutto è partito dal lavoro di **Ermanno Accornero**, che con il suo Bricco del Bosco Vigne Vecchie (Grignolino 100%, lungo affinamento in tonneaux - 30 mesi - e un debutto in società dopo ulteriori 24 mesi in bottiglia), è riuscito a dare a questo vino un'attenzione nuova e unanimi consensi. Critica e consumatori lo hanno premiato, i ristoranti stellati lo hanno inserito in carta



>> Ermanno Accornero ha tracciato il solco con il suo Bricco del Bosco Vigne Vecchie.

e dall'estero le richieste superano la disponibilità della cantina. Di fatto Accornero è diventato il leader del rinascimento del Grignolino, avendo iniziato con la vendemmia 2006 e continuato la produzione tutti gli anni, dando continuità e valore al percorso intrapreso. A cinque anni dal debutto del primo Bricco del Bosco Vigne Vecchie, quella che era un'idea coraggiosa di un produttore è diventato patrimonio condiviso di dieci viticoltori, i fondatori dell'associazione Monferace. Sono produttori di Grignolino d'Asti e del Monferrato Casalese: oltre ad Accornero (Vignale Monferrato), Tenuta Santa Caterina, Sulin, Fratelli Natta (Grazzano Badoglio), Alemat (Moncalvo), Castello di Uviglie, Vicara (Rosignano Monferrato), La Fiammenga (Cioccaro di Penango), San Sebastiano (Lu Monferrato), La Tenaglia (Ponzano Monferrato). Otto di queste aziende sono seguite dall'enologo **Mario Ronco** (vicepresidente dell'associazione e consulente di Accornero), due



ATTUALITÀ/ TENDENZE <<



>> Collarino storico con la descrizione dei vini piemontesi che certifica l'alto lignaggio del Grignolino.

da **Simona Cavallero**. L'obiettivo dell'associazione, con sede a Ponzano Monferrato, nell'Alessandrino, è, da statuto, "raccolgere i produttori qualificati di Monferrato con lo scopo di garantire la qualità e la riconoscibilità della produzione, che potrà utilizzare tale denominazione in Italia e all'estero anche per iniziative promozionali".

Grandi rossi, la banda dei quattro

«Che bisogno c'era di costituire un'associazione?»

«Le intenzioni – afferma il presidente **Guido Alleva**, titolare con la figlia **Giulia** di Tenuta Santa Caterina – sono molto serie e nascono dalla convinzione condivisa di realizzare un progetto che recupera le origini storiche del Grignolino, un tempo inserito tra i grandi rossi piemontesi, insieme a Barolo, Barbaresco e anche il Freisa». A conferma di questa teoria c'è vasta documentazione, antica e più recente. Esistono anche dei collari di bottiglie che riportano il Grignolino tra i "rossi pregiati superiori".

Il verbale della richiesta di riconoscimento della doc per il Monferrato, risalente al 1971, ribadisce inoltre il concetto, rivendicando l'origine del vino fortemente legata al territorio e alla sua economia, metten-

do in luce il mutare dei gusti soltanto negli ultimi tempi. Lo spartiacque è stata la nascita, dopo lunghe beghe tra le province, delle due doc: Grignolino d'Asti (1973) e Grignolino del Monferrato (1974), con cui non è più stato contemplato l'invecchiamento oltre i due-tre anni. Oggi è in atto una modifica per la doc Monferrato Casalese, che prevede la possibilità di una versione invecchiata, ma con tempi più brevi rispetto al progetto della neonata associazione.

Disciplinare rigoroso

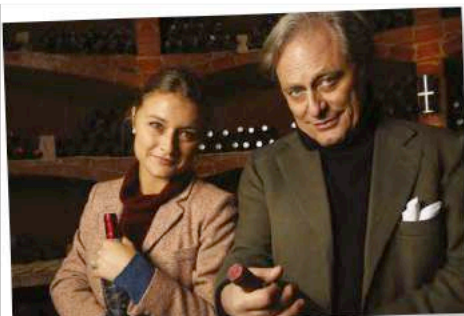
Il Monferrato sarà Grignolino 100%, prodotto solo nelle annate migliori, derivante da vigneti determinati, iscritti in un apposito Albo curato dall'associazione, con questi requisiti:

terreni calcarei-limo-argillosi, siti in zona esclusivamente collinare; impianti e reimpianti con un minimo di 4.000 ceppi per ettaro; allevamento a contropalliera a vegetazione assurgente; potatura "atta a non modificare in negativo la qualità delle uve" (Guyot tradizionale, cordone speronato basso etc); nessuna pratica di forzatura. La resa massima sarà di 70 quintali/Ha. La gradazione minima delle uve alla raccolta prevede 20 gradi Babo e nessun arricchimento. La gradazione alcolica minima del vino finito non dovrà essere inferiore a 13°. Monferrato potrà essere immesso sul mercato dopo 40 mesi di affinamento, di cui almeno 24 in botte di legno. A scegliere quali saranno i vigneti e i crus ammessi alla produzione sarà

il CdA dell'associazione, che cura l' "Albo del Monferrato". «Le forche caudine saranno gli assaggi periodici alla cieca, – precisa Alleva – che saranno effettuati dalle commissioni che andremo a istituire. Il loro giudizio sarà insindacabile».

Le regole sono dunque molto rigide e si applicano ad un vitigno che già di per sé richiede attenzioni particolari: «In vigneto necessita di grandi cure: a volte il Grignolino si comporta come uva bianca e non rossa, – spiega Mario Ronco – altre volte ci sono difformità di maturazione anche nello stesso grappolo». Ermanno Accornero ci crede e continua a investire in questa direzione. Recentemente ha comprato una vigna di Grignolino risalente a sessanta anni fa, in cui ha effettuato nel 2015 una selezione massale. Le piante saranno messe a dimora il prossimo anno. Si tratta di un lavoro finalizzato proprio al Monferrato, che tuttavia ha bisogno di un monitoraggio costante, passo per passo, senza fretta.

Con queste premesse il Monferrato si candida ad essere il Grignolino ritrovato, quello che era rimasto nelle citazioni di Soldati, si era perso nei disciplinari e ora riemerge con il senno di poi. Solo per intenditori e appassionati.



Guido Alleva, qui insieme alla figlia Giulia, titolare di tenuta Santa Caterina e presidente della neo costituita associazione di produttori Monferrato.