

GRIGNOLINO, IL FUTURO DEL PASSATO

Asti, Università ASTISS, mercoledì 14 marzo 2018, ore 17

Una giornata dedicata al Grignolino, in vista del debutto del Monferace, il super vino frutto della collaborazione di una rete di aziende dell'Astigiano e del Casalese impegnate nella valorizzazione del Monferrato. All'Università di Asti il convegno organizzato da Barbera & Barbere con l'associazione Monferace e la degustazione a cura dell' AIS. Si chiude con la cena insieme ai produttori al ristorante Angolo del Beato.

Una giornata dedicata al Grignolino e, in particolare al prossimo debutto di un Grignolino d'eccellenza, frutto della collaborazione di alcune cantine dell'Astigiano e del Casalese, che, superando campanilismi e confini, hanno deciso di far nascere un vino nuovo che trae origine dalla storia. L'appuntamento è per **mercoledì 14 marzo alle 17 all'Università di Asti**, dove sarà presentato ufficialmente per la prima volta il progetto "Monferace". Tra gli addetti ai lavori se ne parla da tempo, poiché il progetto è partito nel 2015, ma con l'evento di Asti si dà il via ad una serie di iniziative nazionali che porteranno al debutto vero e proprio del vino nel 2019.

Il titolo dell'incontro, alle ore 17 di mercoledì è "**Grignolino, il futuro del passato**". Relatori saranno la docente universitaria **Giusy Mainardi**, grande esperta di storia dei vini; l'enologo **Mario Ronco**, consulente di varie aziende vitivinicole italiane e vicepresidente dell'associazione Monferace; il produttore **Guido Carlo Alleva**, presidente di Monferace e produttore vitivinicolo. Modererà il giornalista Anna Gagliardi.

L'evento è organizzato dall'associazione **Barbera & Barbere** insieme all'associazione **Monferace** e all' **AIS** di Asti, che per l'occasione condurrà la degustazione "**Il Grignolino e il tempo**", una verticale con i vini dei produttori aderenti a Monferace (già sold out).

La giornata terminerà alle 20,30 al Ristorante **Angolo del Beato di Asti**, dove si terrà la cena con i produttori (prenotazioni al 339.6000130).

Il progetto Monferace coinvolge le seguenti aziende dei territori del Grignolino d'Asti e del Monferrato Casalese: **Accornero (Vignale Monferrato), Tenuta Santa Caterina, Sulin, Fratelli Natta (Grazzano Badoglio), Alemat (Ponzano Monferrato), Castello di Uviglie (Rosignano Monferrato), Vicara (Treville), La Fiammenga (Penango), Tenuta San Sebastiano (Lu Monferrato), Tenuta La Tenaglia (Serralunga di Crea), Angelini Paolo (Ozzano Monferrato).**

Il nome Monferace è l'**antico nome del Monferrato aleramico** e si ritrova in un testo del Cinquecento di Leandro Alberti da Bologna in cui si descrive la "*ferocità dei piccoli colli che qui si ritrovano, li quali tanto gagliardamente producono i frutti e le cose necessarie per il vivere umano*". Il primo a credere in un super Grignolino è stato Ermanno Accornero, viticoltore di Vignale Monferrato, che anni fa ha avviato un percorso di valorizzazione di questo vino andando a recuperare la sua storia più antica e iniziando a produrre un vino fedele al passato ma nuovo, capace di stregare gli intenditori e conquistare il mercato internazionale.

Il progetto Monferace coinvolge tutta quell'area geografica identificata nel Monferrato aleramico, definita dai fiumi Po e Tanaro e dalle città di **Casale Monferrato, Alessandria e Asti**. Una terra ricca di storia e di misteri, di vigne e di castelli, di chiesette romaniche e di percorsi di culto, di infernot e di casot, dichiarata Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco, e per questo meta di turisti da tutto il mondo. L'offerta spazia dall'enogastronomia, alla cultura, all'arte, alla natura, all'attività all'aria aperta fino allo sport (trekking, ciclismo).

Per sostenere, promuovere e diffondere il progetto Monferace si è costituita nel febbraio 2016 l'**Associazione Monferace**, che ha sede nel Castello di Ponzano Monferrato (AL). Si tratta di una sede volutamente "neutra", di grande fascino, messo a disposizione dalla proprietà dall'avvocato **Simona Cavallero**, responsabile della comunicazione dell'associazione. "*Monferace non è soltanto un vino - afferma - è un progetto molto più ampio che coinvolge il territorio e le aziende che lo rendono vivo e unico. Abbiamo creato una rete imprenditoriale che ci permette di operare per un rilancio internazionale di queste colline, partendo proprio dalle realtà vitivinicole*".

All'appuntamento di mercoledì all'Università di Asti saranno illustrate anche gli ambiti di intervento dell'associazione: dall'organizzazione di eventi, seminari, convegni, alla partecipazione a iniziative per la promozione delle attività legate al Monferace anche attraverso la partecipazione a fiere, mostre, workshop e ogni altra manifestazione a carattere scientifico, culturale, enogastronomico.

Il disciplinare del Monferace

Il Monferace ha un suo disciplinare di produzione. Chi vuole produrre questo Grignolino deve attenersi alle regole stabilite. La prima è che il Monferace è prodotto da **uve Grignolino al 100%**. Il vino potrà essere immesso sul mercato soltanto dopo un periodo minimo di **affinamento di 40 mesi**, calcolato dal 1° novembre dell'anno di vendemmia, di cui **almeno 24 mesi in botte di legno**. I vigneti iscritti devono essere impiantati su terreni calcarei-limo-argillosi, nelle varie combinazioni, anche con presenza naturale di sedimenti sabbiosi. I vigneti devono essere a giacitura esclusivamente collinare, con esposizione idonea ad assicurare la migliore maturazione delle uve. Il numero di ceppi per ettaro non può essere inferiore a 4.000. Le forme di allevamento sono quelle tradizionali dell'areale (contropalliera a vegetazione assurgente). I sistemi di potatura possono essere quelli tradizionalmente utilizzati per ottenere la qualità come il guyot tradizionale e cordone speronato basso. La resa massima di uva non dovrà essere superiore alle 7 tonnellate per ettaro. Il Monferace verrà prodotto esclusivamente nelle annate migliori.

<https://www.uni-astiss.eu/archivio-eventi/815-grignolino,-il-futuro-del-passato.html>