

■ IL VINO

Il vero Grignolino, che passa dal selvaggio al suadente

Andrea Grignaffini

«Il Grignolino, tra tutti i vini piemontesi è certamente il più delicato. Insomma, non si adatta assolutamente alla brutalità del consumismo»: parola di Mario Soldati. E anche noi siamo in scia per questo vitigno piemontese tanto noto ai più quanto non praticato come dovrebbe. La sua divulgazione la ebbe nei tempi antichi ma ebbe un calo alla fine dell'Ottocento quando la fillossera distrusse tanto del patrimonio vitivinicolo. I contadini allora preferirono orientarsi su vitigni più produttivi e più resistenti a tutte le calamità.

VINO DIMENTICATO

Il Grignolino non faceva parte di questa tipologia essendo un vino gentile e delicato così la sua produzione ebbe una enorme contrazione passando quasi ad una fase di oblio in particolare negli anni 70/80 del secolo scorso tanto che le piccole percentuali di Grignolino prodotto venivano utilizzate come vino da taglio con il risultato di ottenere vini leggeri e beverini. Ora è il momento di questo vitigno così originale: nel 2016 è nata l'Associazione Monferace il cui nome si rifà all'antico nome del Monferrato aleramico (nobile famiglia feudale franca degli Aleramici) riferito alle colline fertili Monferace. Si sono dati un severo disciplinare che fra gli altri punti prevede il vino prodotto solo con uve Grignolino in purezza nei vigneti iscritti all'albo e nelle annate migliori con un raccolto di 70 quintali per ettaro. L'obbligo di affinamento è di 40 mesi di cui 24 in legno. A seguire annualmente una giuria di esperti che degusta i vini alla cieca per concedere solo a quelli promossi un lasciapassare di idoneità del nome Monferace.

IL MONFERACE

Oggi presentiamo il Monferace di Tenuta Santa Caterina, ottenuto da uve di vigne molto vecchie sovrastanti marne calcareo-argillose. L'affinamento avviene per 30 mesi in botte di rovere e per altri 30 mesi in bottiglia.

L'etichetta riporta il mattone e il ferro di cavallo per ricordare la leggenda dal quale deriva il termine Monferrato. Il naso ha note confetturate e candite con frutti caldi, in bocca lo spirito selvaggio del Grignolino lascia spazio a suadenze e morbidezze.

ABBINAMENTI

Abbinamento paste ripiene e carne rossa

SENTORI

Fruttati e floreali canditi

VOTO 86/100

PREZZO IN ENOTECA 35 euro

QUALITA'/PREZZO *****

