

# Monferace, la riscoperta del Grignolino perduto

[Anna Gagliardi](#) 24 Giugno 2019



Grappolo di Grignolino

*Il Monferrato torna a issare il suo vessillo enologico. Dopo 40 mesi di affinamento è pienamente riuscito il progetto che mirava al ritorno di questo rosso importante che rispecchia il carattere piemontese, applicando coerenza, tenacia e rigore. Noi lo avevamo annunciato tre anni fa e l'esordio ufficiale non ha tradito l'attesa*

Grignolino, parte la riscossa. Monferace è il progetto che ridà slancio a questo storico vitigno piemontese e le nostre riviste ne avevano già parlato tre anni fa (VigneVini 4/2016 pagina 10, clicca [qui](#) per accedere alla rivista). E per il debutto in società il Monferace ha scelto il Castello di Ponzano Monferrato, dimora storica privata in cui sono passate personalità politiche e capi di stato di cui si conservano preziose testimonianze.



Ponzano Monferrato con il Castello, dimora storica sede del debutto del Monferace

### *Questione di carattere*

È qui che ha sede l'associazione che ha fatto nascere Monferace ed è qui che emerge al meglio il carattere di quest'operazione. Che non è soltanto un atto enologico, ma racchiude la coerenza, la tenacia e la nobiltà di questa porzione di Piemonte. La prima volta del Monferace è l'annata 2015, presentata con orgoglio e un po' di emozione dal gruppo di produttori che hanno investito tempo e denaro in un vitigno difficile, il Grignolino.



Guido Carlo Alleva

A mettere in luce i contorni di questo progetto è il presidente dell'associazione, l'avvocato **Guido Carlo Alleva**, contitolare dell'azienda Tenuta Santa Caterina di Grazzano Badoglio, una delle dieci imprese che firmano il debutto del Monferace.

### *Qualità, tecnica e storia*

«È un vino – racconta Alleva - che si definisce per qualità, tecnicità e storia da cui proviene. Abbiamo fatto un percorso con regole severe per l'associazione, per i vignaioli e per il prodotto».

«Il legame con il territorio – spiega **Giusy Mainardi**, docente dell'Università di Torino - è il





I produttori con Giusy Mainardi (terza da destra), Guido Carlo Alleva (al centro) e Mario Ronco (dietro Ermanno Accornero, quinto da sinistra)

punto di forza di questo vino e del vitigno stesso, che trae origine da una storia antica, fino all'Alto Medioevo».

### *Nessuno sconto al monovitigno*

Il Monferace è Grignolino 100%. «Il taglio è sempre una scorciatoia - specifica l'enologo **Mario Ronco**, che cura la quasi totalità delle aziende aderenti -. Arriva da un territorio geografico e geologicamente definito che ricade su 24 Comuni con terreni costituiti da arenarie, marne ed argille, di pH sub basico, ricchi di fossili che testimoniano l'antica presenza di mare. La zona del Monferace è fortemente caratterizzata dalla presenza di limo. I vigneti sono collinari, esposti prevalentemente a Sud, iscritti all'Albo del Monferace, in cui i cru devono essere visti, valutati e giudicati idonei».



I Monferace delle diverse aziende

La resa massima è di 70 quintali/Ha da disciplinare, ma la maggior parte si è fermata ai 50 quintali, alcuni anche a 35. La gradazione alcolica minima è di 13°, ma la prima annata viaggia sui 14°.

### *Affinamento lento*

Monferace può essere venduto dopo 40 mesi di affinamento, di cui almeno 24 in botte. La scelta del legno è libera: chi sceglie i tonneaux, chi le barriques, meno la botte grande. Non tutti i vini presentati al battesimo saranno messi subito in commercio: alcuni produttori hanno deciso di aspettare ancora un po' per un affinamento in vetro in grado di dare ulteriore eleganza a questo prodotto che avrà un prezzo medio di 30 – 40 euro alla bottiglia.



Le degustazioni

## ***Il coraggio di rispettare la tradizione***

**Ermanno Accornero**, titolare dell'omonima azienda di Vignale Monferrato, è stato il primo a produrre Grignolino con queste caratteristiche, in seguito a ricerche storiche ed enologiche che hanno confermato nobiltà e lunghi affinamenti in epoche passate. Il suo coraggio è stato premiato dal mercato e il suo Grignolino è venduto in tutto il mondo con prenotazioni da un anno all'altro. Sperano altrettanto gli altri vignaioli.

## ***Una base produttiva da allargare***





Robin Kick, Master Of Wine, guida la degustazione dle Monferace

Madrina e padrino del Monferace 2015 sono stati la Master of Wine **Robin Kick**, che ha guidato la prima degustazione pubblica per la stampa, e lo chef più stellato d'Italia, **Enrico Bartolini**, giusto per ricordare che il Monferace non è un esercizio ginnico per palati fini, ma un vino importante che accompagna la grande cucina italiana.

Per il prossimo futuro l'associazione punta da un lato ad approfondire lo studio sui suoli con un progetto di zonazione, dall'altro ad allargare la base associativa con l'ingresso di altre realtà che credono nelle potenzialità e nell'appeal del super Grignolino. E pare che alle porte ci siano nomi di rilievo.

---

## ***Produttori ed etichette***

- **Accornero** – Vignale Monferrato, AL – “*Bricco del Bosco Vigne Vecchie*”
- **Alemat** - Ponzano Monferrato, AL – “*Monferace*”
- **Angelini Paolo** – Ozzano Monferrato, AL – “*Golden Arbian Monferace*”
- **Castello di Uviglie** – Rosignano Monferrato, AL – “*San Sebastiano Terre Bianche Monferace*”

- **Fratelli Natta** – Grazzano Badoglio, AT – “*Monferace*”
- **La Fiammenga** – Penango, AT – “*Fiamengh Monferace*”
- **Sulin** – Grazzano Badoglio, AT – “*Brasal Monferace*”
- **Tenuta Tenaglia** – Serralunga di Crea, AL – “*Monferace*”
- **Tenuta Santa Caterina** – Grazzano Badoglio, AT – “*Monferace*”
- **Vicara** – Treville, AL – “*Uccelletta*”

