

IL NUOVO ANTICO GRIGNOLINO

La descrizione di un territorio non può prescindere dalla sua cultura e dalla sua storia, così come da quelle caratteristiche intrinseche al territorio stesso, che spesso passano dalla sua morfologia o dalle sue attitudini produttive. Un territorio ha, innanzitutto, dei tratti propri, appartenenti a quell'intimità che lo definisce. Quella è l'anima che, in un territorio, andrà sempre custodita gelosamente, preservandola da tutte le intemperie del marketing.



Le colline del Monferrato sono i monomeri di un mosaico complesso eppure pacificante, bellissimo nei suoi contorni e nei suoi colori. Vive di una spontaneità schietta e rustica, talvolta selvaggia. La sfida odierna del Monferrato è quella di valorizzare tutta la sua ricchissima tavolozza senza deviare l'inclinazione di neppure un filo d'erba. Per far questo, il Monferrato è partito da qualcosa che, in modo assolutamente privilegiato, ne sa tradurre l'identità fin dai tempi lontani. È partito dal Grignolino, varietà autoctona a bacca rossa fra le più rappresentative di quella viticoltura piemontese fatta di austerità ed eleganza.

La storia del Grignolino muove i suoi primi passi nel Medioevo. Scorre attraverso i secoli e attraverso il cambiamento delle società, che spesso ne hanno celebrato la bontà in diversi documenti del passato. Fino agli anni '70 il Grignolino si afferma come vino di struttura, con particolare attitudine all'affinamento. Poi, arriva il periodo dei vini di pronta beva, giovani e freschi: è allora, che il Grignolino imbecca la via dell'acciaio e dell'eterna giovinezza. Fino al 2015.

Con la vendemmia 2015, in certe cantine dell'astigiano e dell'alessandrino alcune uve di Grignolino non vengono più destinate all'acciaio, ma bensì alla botte grande di legno, con la prospettiva di rimanerci per almeno 24 mesi a cui ne sarebbero seguiti molti altri da trascorrere in bottiglia. Un Grignolino nuovo e antico, con un affinamento totale di 40 mesi. Una novità per il mercato di oggi, ma una consuetudine per gli anni che hanno visto questo vitigno radicarsi nel Monferrato.



Questo Grignolino, che risponde al nome di Monferace, nasce da un progetto complesso, che ha richiesto molti anni di impegno e di sperimentazioni. Sono 10 i viticoltori aderenti al progetto Monferace, riuniti sotto una libera associazione che porta il medesimo nome del vino. Un termine scelto non a caso, poiché anticamente presente in alcuni documenti per indicare il territorio del Monferrato, animato da colline "feraci" e rigogliose. I produttori di Monferace si sono dati un disciplinare, che impone severe restrizioni in termini di geografia produttiva, condizioni agronomiche e pratiche di vinificazione.



WWW.PASSION

Monferace è la bellezza di un vitigno che sa raccontare i propri tratti austeri e rudi, e la sua impronta acida lontana da ogni accondiscendenza, senza alcun tipo di censura. Ma, al contempo, tesse la sua trama con un'eleganza affascinante, che proprio senza quell'austerità verrebbe privata del suo maggiore charme. Monferace vanta dieci declinazioni, una per ogni produttore, una per ogni specifico fazzoletto di terra. Si intravede, fra di essi, una parentela identitaria nelle durezze spiccate – specialmente nella giovinezza attuale – e nel passo felpato che le muove al palato, lungo quell'incisivo racconto di sé e della sua terra.



I tre nostri migliori assaggi:

GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE DOC “MONFERACE” 2015 – ACCORNERO

Ha un naso dal timbro scuro e terroso. Ricorda la frutta nera, la bacca selvatica, il fungo e il caffè. Il nerbo olfattivo corrisponde, al palato, con un carattere deciso, esplicitato in una grande finezza. Fresco e tannico, afferma una personalità forte con un timbro elegante. Sfuma in un ricordo agrumato teso e preciso.

GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE “MONFERACE” 2015 – ANGELINI PAOLO

Il naso è delicato e discreto, eppure sottende a una grande complessità. Convivono, prive di eccedenza, le note di frutta rossa carnosa e quelle terrose di tartufo, la trama tostata del caffè e l'anima intrigante scolpita nelle spezie orientali e nel the. Al gusto mostra nettamente la sua freschezza, così come la sua impronta tannica, legate però da una coerenza vellutata. È dritto e verticale, ingentilito dalla finitura elegante e da una persistenza balsamica.

GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE “MONFERACE” 2015 – SULIN

Naso che si sviluppa su una trama di frutta rossa carnosa e una, invece, più terrosa. Mora, amarena, scorza di arancia: un profumo solare, capace di coinvolgere. Nell'accezione della sua giovinezza, si dimostra essere un vino estremamente equilibrato. Le durezze, sì mordaci, sono bilanciate da un corpo tondo e consistente, nel riassunto di uno spessore gustativo rifinito in ogni suo angolo. Gioca sulla pienezza delle sensazioni e sulla finezza dritta, riponendo proprio nell'equilibrio il suo pregio maggiore.

- **PRECEDENTE**