



## MONFERACE, IL GRIGNOLINO DELLA STORIA

[https://www.beverfood.com/wp-content/uploads/2019/06/img\\_4232-654x491.jpg](https://www.beverfood.com/wp-content/uploads/2019/06/img_4232-654x491.jpg) class="pistolonexxx wp-post-image" alt="Fratelli Natta Tenuta La Fiammenga Vicara Tenuta Paolo Angelini Castello Di Uviglie Sulin Grignolino Storia Eventi Vino Accornero Tenuta Santa Caterina Monferace Tenuta Tenaglia Tenuta Alemat" title="Fratelli Natta Tenuta La Fiammenga Vicara Tenuta Paolo Angelini Castello Di Uviglie Sulin Grignolino Storia Eventi Vino Accornero Tenuta Santa Caterina Monferace Tenuta Tenaglia Tenuta Alemat" />



**Tenuta Alemat Sulin Tenuta La Fiammenga Storia Tenuta Santa Caterina Eventi Vino Grignolino Fratelli Natta Monferace Accornero Tenuta Tenaglia Castello Di Uviglie Tenuta Paolo Angelini Vicara**

A cura di [Erika Mantovan](http://e-wineandmore.blogspot.it/) – <http://e-wineandmore.blogspot.it/>

© Riproduzione riservata

187  
SHARES

[Facebook](#)[Twitter](#)[Newsletter](#)

È una giornata che segna un glorioso ritorno al futuro per il Grignolino. Che non rappresenta “un tornare sui propri passi a causa di un errore” ma una volontà imprescindibile di riprendere in mano il proprio IO. Una risposta materiale della conoscenza non come intuizione ma come una forma esistente di un valore terreno amato già al tempo di re **Umberto I di Savoia**. Perché quest’uva vanta una storia come quella del nebbiolo. Era fonte di reddito, nel medioevo, poi dalle comunità ecclesiastiche. Era chiamata infatti Barbesino o Barbexino nell’atto del 1246 in cui si dichiara l’affitto di terre da parte dei Canonici della chiesa di S. Evasio per coltivarle a vigna. Un documento, una prima traccia storica che riflette l’antichità di questa uva rossa diffusasi ben presto nel Piemonte, tanto da arrivare ad esser quotata come un Barolo.

Il progetto **Monferace** ha un approccio serio e severo sin dal suo principio, con un’analisi analitica di se stessi senza avere la pretesa di essere migliore di altri vini piemontesi bensì un valore aggiunto, di finezza diversa, dell’offerta della regione tutta. Ritrovata nella storia ripercorrendo gli scritti del Gallesio e degli altri ampelografi. Un’uva che ha saputo intrecciare i gusti dei reali senza diventarne la regina indiscussa. Ma nel contesto odierno si tratta di ripresentare un’esperienza qualitativa che pone dei limiti, partendo da un **disciplinare rigido**: Monferace nasce da uve grignolino 100% raccolte nei soli vigneti iscritti ad uno specifico albo, una sorta di migliori cru, la cui resa massima non supera i 70 quintali per ettaro. E poi c’è l’affinamento di 40 mesi di cui 24 in legno, come ulteriore elemento fondante di questo vino presente nelle esposizioni del 1850 e 1856 della città di Asti e nei menù dei primi del 1900.

E ancora, ogni anno una commissione degusta i vini alla cieca per valutarne caratteristiche e idoneità. L’annata del debutto per le dieci aziende dell’**Associazione Monferace** (Accornero, Alemat, Angelini Paolo, Castello di Uviglie, Fratelli Natta, Sulin, La Fiammenga, La Tenaglia, Tenuta Santa Caterina e ViCaRa) è la 2015, descritta dall’**enologo Mario Ronco**, tra i primi e più convinti promotori del progetto, con due volti: fredda e piovosa nella prima parte, calda, caldissima nei mesi estivi con qualche episodio di grandine seguiti da un mese di settembre perfetto a garantire la perfetta sanità delle uve.





Perché il nome Monferace? Riprende uno scritto del 1550, il *Descrittione di tutta Italia* di Leandro Alberti, citata come l’antica denominazione di queste terre poi mutuata in Monferrato. Ma perché far invecchiare il Grignolino? Ne ha bisogno? Era un modus operandi del passato, un’attività che cerca di contenere e sprigionare nel tempo lo spirito libero del grignolino, tannico (molto!) in grado di evolvere con eleganza sopraffina e un’energia vibrante. Perché anche se molto divertente, sferzante e fresca, la versione d’annata in solo acciaio, è o non è la vera natura del grignolino? Se lo chiede **Robin Kick** la Master of Wine chiamata a raccontare i vini dell’Associazione in questa occasione.

La diversità dei suoli e la scelta dei legni per l’affinamento, qui strumento più che mai, incidono, certo, come accade in molte zone vinicole ma ad incuriosire la lettura ci pensa anche l’ampio raggio d’azione: Monferace comprende una zona di circa 15 ettari spalmati tra i fiumi Po e Tanaro e i confini di Casale Monferrato, Asti e Alessandria con le zone sabbiose e limose a presentare, naturalmente, una stoffa più elegante già in partenza.



# SAVE THE DATE PRESS



17 Giugno 2019

Ore 9.30

Castello Cavallero, Ponzano Monferrato (AT)



# Monferace

## Il Sapore della Storia

+info: [www.monferace](http://www.monferace)

MONFERACE, IL GRIGNOLINO DELLA STORIA

**no Fratelli Natta Monferace Accornero Tenuta Tenaglia  
Castello Di Uviglie Tenuta Paolo Angelini Vicara**

A cura di [Erika Mantovan](http://e-wineandmore.blogspot.it/) – <http://e-wineandmore.blogspot.it/>

© Riproduzione riservata

187

SHARES

[Facebook](#)[Twitter](#)[Newsletter](#)

E questo essere invecchiato ma mai vecchio, ancora tannico e con molte rughe a delinearne il futuro carattere e forza richiedono tempo e ne anticipano la ricchezza. La bellezza. Come le **cantine infernot** di tufo in cui maturano i vini, classificate come **Patrimonio Unesco**. Senza considerare le testimonianze e citazioni che non si smetteranno di trovare nei libri contabili di nobili famiglie circa spedizioni oltremare o presenze a banchetti di pregio.

Il futuro? È già iniziato. Con il lavoro di divulgazione che spetta a tutti noi per rilanciare un'areale produttivo dal potenziale turistico enorme e ancora inesplorato. Per poi ipotizzare la creazione di una zonazione e dare il là, in collaborazione con il **CREA**, Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, ad un'indagine approfondita dei cloni di grignolino in un vigneto del 1961 per aumentarne il numero e la viabilità genetica. Perché il grignolino non è ritornato. Non è mai andato via. Era nascosto, in attesa che qualcuno lo ascoltasse. E quel qualcuno è arrivato. Ben ritrovato Monferace.

## E i vini?

**Golden Arbian Monferace 2015 – Tenuta Paolo Angelini:** da aspettare ancora prima di respirare l'energia del frutto attaccato a una base tannica e di legno a sussurrare appena il futuro ritmo.

**Monferace 2015 – Tenuta Tenaglia:** luminoso, molto fresco con eucalipto e fiori di pesco. Ma anche tabacco e spezie. Vivace e di buona apertura.

**Fiamengh Monferace 2015 – Tenuta La Fiammenga:** noti dolci al naso. Cesellato ed addolcito da note boisé, si muove tra toni speziati per aprirsi in un giardino in fiore.

**Bricco del Bosco Vigne Vecchie Monferace 2015 – Accornero:** bocca pettinata da tannini pungenti e fini. Equilibrio e precisione. Frutto e progressione continua.

**Uccelletta Monferace 2015 – Vicara:** floreale, soffice e di bel volume. C'è tanta materia di frutto e un bella lunghezza. Bilanciamento tra la parte tannica e acida a convincere per il secondo sorso.

**Monferace 2015 – Tenuta Santa Caterina:** fiori, tanti fiori, cannella, arancia amara. Inquadrato e definito dai tannini larghi e ancora polverosi a confermare la gioventù di un'ampia beva.

**San Sebastiano Terre Bianche Monferace 2015 – Castello di Uviglie:** tattile, mordente, tra i più espressivi. Tannini incalzanti ma non invadenti. Rigido e luminoso di proietta con precisione e linearità

**Monferace 2015 – Tenuta Aemat:** eleganza sfoggiata tutta in un corpo con tannini già fusi, sciolti e ambientati alla sua età.

**Brasal Monferace 2015 – Sulin:** corposo, carico negli aromi e in struttura. Deciso e con legno a doversi integrare.

**Monferace 2015 – Fratelli Natta:** frutti rossi, polvere di rosa nonostante un colore più carico. Centro bocca lineare e più rigido. Da aspettare per scoprirne l'evoluzione.



# SAVE THE DATE PRESS



17 Giugno 2019

Ore 9.30

Castello Cavallero, Ponzano Monferrato (AT)



# Monferrace

## Il Sapore della Storia

+info: [www.monferrace](http://www.monferrace)

## MONFERACE, IL GRIGNOLINO DELLA STORIA

[https://www.beverfood.com/wp-content/uploads/2019/06/img\\_4232-654x491.jpg](https://www.beverfood.com/wp-content/uploads/2019/06/img_4232-654x491.jpg) class="pistolonexxx wp-post-image" alt="Fratelli Natta Tenuta La Fiammenga Vicara Tenuta Paolo Angelini Castello Di Uviglie Sulin Grignolino Storia Eventi Vino Accornero Tenuta Santa Caterina Monferrace Tenuta Tenaglia Tenuta Alemat" title="Fratelli Natta Tenuta La Fiammenga Vicara Tenuta Paolo Angelini Castello Di Uviglie Sulin Grignolino Storia Eventi Vino Accornero Tenuta Santa Caterina Monferrace Tenuta Tenaglia Tenuta Alemat" />

**Tenuta Alemat Sulin Tenuta La Fiammenga Storia Tenuta Santa Caterina Eventi Vino Grignolino Fratelli Natta**