



CORRIERE DELLA SERA

giovedì 20 giugno 2019 - Aggiornato alle 09:36

[Il dito nel piatto](#)

## Monferace: un vino, un'associazione di produttori. E il Grignolino va al massimo

19 GIUGNO 2019 | di [Marisa Fumagalli](#)

shadow

0  
0



“Il Grignolino non è più il vinello da bere facile per accompagnare la merenda di pane e salame..Il Monferace, Grignolino al 100%, è un grande vino”. La sintesi, efficace, del vignaiolo Ermanno Accornero, a chiusura di un’importante degustazione che si è svolta tra le antiche mura del castello Cavallero a Ponzano Monferrato. Per i critici e gli esperti, ma anche per i meno edotti in materia enologica, durante la mattinata di lunedì 17 giugno si è avuta la dimostrazione di come un vino del territorio, che era finito su un “binario morto”, ha tutte le potenzialità per rinnovarsi e riprendere una nuova e brillante vita. Con un nuovo nome, Monferace. Ciò sta avvenendo grazie all’idea lungimirante, alla volontà di un gruppo di produttori del Monferrato che hanno costituito un’associazione (fondata nel 2016) per la rinascita del Grignolino. Dopo un po’ di rodaggio, l’uscita ufficiale e la degustazione (vendemmia 2015) per spiegare ai media lo spirito e il valore del Monferace. “Il nome scelto è riconducibile a un trattato di Geografia del ‘500 e significa ‘colline generose’. Nell’antichità era il nome del Monferrato aleramico (in riferimento agli aleramici, antica famiglia feudale installatasi fra il Piemonte e la Liguria n.d.r.)”, dice Guido Carlo Alleva, presidente dell’Associazione. Il vicepresidente è l’enologo Carlo Ronco; consigliere Ermanno Accornero, responsabile per la comunicazione, Simona Cavallero. Qualche dettaglio

tecnico: il rigoroso Disciplinare del Monferace prevede che il vino sia prodotto esclusivamente nelle annate che consentono il miglior risultato; il vitigno, Grignolino al 100%. Prima dell'immissione sul mercato, il Monferace deve avere l'ok della Commissione di Assaggio che degusta "alla cieca" i vari campioni forniti dai produttori. Per il momento le cantine associate sono 10 (ma c'è la possibilità di altri ingressi). I nomi: Accornero (Vignale Monferrato), Alemat (Ponzano Monferrato), Angelini Paolo (Ozzano Monferrato), Castello d'Uviglie (Rosignano Monferrato), Fratelli Natta (Grazzano Badoglio), La Fiammenga (Cioccaro di Penango), Sulin (Grazzano Badoglio), Tenuta La Tenaglia (Serralunga di Crea), Tenuta Santa Caterina (Grazzano Badoglio), Vicara (Rosignano Monferrato). I vigneti si trovano nel Monferrato, territorio compreso fra le province di Alessandria e Asti. Fatto sta che il Monferace, "Grignolino al 100% dallo spirito antico, nobile e ribelle", è in rampa di lancio. Da degustare abbinandolo ai cibi di alta cucina. Domenica 16 luglio, durante la cena dedicata al Monferace presso il ristorante del Relais Sant'Uffizio a Cioccaro di Penango, il vino – dall'aperitivo al dessert – ha accompagnato i piatti (magnifici) del menù: Riso raschera e nocciole; Agnolotti di patate, acciughe e limone; Guancia di porcello e peperoni di Carmagnola; Pesca ripiena e verbena. La "Locanda del Sant'Uffizio" (nome del ristorante) esibisce la firma dello chef Enrico Bartolini. A un anno dall'inaugurazione già si fregia della stella Michelin. ([www.relaisantuffizio.com](http://www.relaisantuffizio.com))