



DEGUSTAZIONI

Piemonte – Monferace, l'altra faccia del Grignolino



di **Paolo Valente** pubblicato il 2 novembre 2022

Se è vero che siamo abituati a confrontarci con il **Grignolino** giovane, dalla pronta beva e dalle caratteristiche un po' rustiche, è altrettanto vero che il Grignolino, nel passato, era un vino che sostava lungamente in legno: era il vino della festa, delle occasioni speciali.

La produzione di un Grignolino affinato in legno è alla base della nascita dell'**Associazione Monferace** che vuole promuovere la riscoperta di questa antica tradizione.

L'Associazione, spontaneamente nata dalla volontà di alcuni produttori, ha definito il metodo di produzione: per potersi fregiare del nome Monferace (tecnicamente un marchio collettivo) il vino deve essere prodotto esclusivamente nelle migliori annate da uve Grignolino, può essere immesso sul mercato solo dopo almeno 40 mesi di maturazione di cui almeno 24 mesi in botte di legno.

I vigneti iscritti nello speciale Albo tenuto dall'Associazione devono essere impiantati su terreni calcarei limo-argillosi anche con presenza naturale di sedimenti sabbiosi.

Le superfici vitate devono essere comprese in 24 comuni del Monferrato Aleramico ed esclusivamente in collina, il numero di ceppi per ettaro non può essere inferiore a 4.000 e la resa massima di uva non deve essere superiore ai 70 quintali per ettaro.



In occasione di “Monferace en primeur”, **Guido Carlo Alleva**, Presidente dell'Associazione Monferace e titolare di Tenuta Santa Caterina sottolinea come questi siano *“Aspetti non secondari anzi fondamentali, il Monferace è l'espressione più autentica del territorio che speriamo si manifesti oggi nei vini dell'annata 2018 e che continui a farlo in futuro. La 2018, proprio per le sue caratteristiche, si presenta come un'annata tra le più coerenti con la storia del Monferace, abbiamo rossi di grande eleganza e dal lungo potenziale di invecchiamento”*.

Un primo importante traguardo per i produttori è stato raggiunto con l'ottenimento dell'inserimento della tipologia Riserva nel Disciplinare di produzione del Grignolino Monferrato Casalese. L'Associazione Monferace inoltre ha iniziato uno studio approfondito del suo parco vitato impegnandosi in una mappatura dei vigneti dedicati alla produzione del Monferace osservando che tra gli stessi sono presenti cloni di Grignolino del 1936 e del 1961 che differiscono significativamente da quelli piantati successivamente e creati allo scopo dell'alta produzione.

Un'altra interessante attività sul territorio riguarda lo studio delle diverse tipologie di terreni presente nei vigneti a Grignolino. I dati preliminari indicano come i vigneti Monferace mostrino una grande variabilità di situazioni geologiche legate anche alla composizione delle colline monferrine, fatte da sedimenti marini di età comprese tra i 30 e i 3 milioni di anni fa.



Durante l'evento Monferace en Primeur una Masterclass tenuta da Robin Kick, Master of Wine di fama internazionale, ha permesso di comprendere le varie declinazioni e di apprezzarne i caratteri comuni e unitari.

Monferace 2018 en primeur

Grignolino del Monferrato Casalese DOC 2018, Accornero

Un vino dalla bella freschezza, potente e soave al tempo stesso, che esprime grandi potenzialità di tenuta nel tempo. Naso fruttato, quasi sotto spirito, e di spezie dolci.

Grignolino del Monferrato Casalese DOC, Angelini Paolo

Elegante al naso di frutta macerata, spezie fini, note balsamiche e di sottobosco. Elegante anche in bocca dove la struttura si combina con la persistenza. Ancora giovane.

Grignolino del Monferrato Casalese DOC 2018, Liedholm

Grande eleganza olfattiva di frutto, spezia, frutta secca e un accenno terziario. Equilibrio gustativo, tannini nobili e integrazione delle componenti; piacevolmente godibile nonostante sia percepibile la giovinezza.

Grignolino del Monferrato Casalese DOC 2018, Sulin

Spezie, erbe aromatiche e frutta intrigante anticipano una bocca sapida e croccante con un tannino sottile e dalla tessitura fine. Ancora giovane.

Grignolino d'Asti DOC 2018, Tenuta Santa Caterina

Un vino che ricerca la struttura e la pienezza gustativa, persistente e morbido con accenni che rimandano alla dolcezza del frutto. Al naso in evidenza le note fruttate e terziarie.

Grignolino del Monferrato Casalese DOC 2018, Vicara

Sapido e minerale, asciutto, con note fruttate e delicatamente speziate. Un vino che necessita ancora di tempo per potersi donare al massimo delle potenzialità.



Monferace (altre annate)

Grignolino del Monferrato Casalese DOC 2017, Alemat

Frutta, ciliegia, spezie dolci e talco emergono al naso. La gioventù caratterizza la bocca che giunge sapida e giustamente tannica.

Grignolino del Monferrato Casalese DOC 2016, Fratelli Natta

Un vino dall'acidità vibrante, con un tannino appena percettibile che coniuga l'eleganza ai sentori finali di frutta croccante come già anticipati al naso, complesso e ricco di note speziate e balsamiche.

Grignolino del Monferrato Casalese DOC 2017, Tenuta Tenaglia

Note eleganti e mutevoli contraddistinguono i profumi che rimandano a note terziarie amaricanti che rimangono coerenti anche all'assaggio. Tannino fine e persistenza.

Grignolino del Monferrato Casalese DOC 2020, Cascina Faletta (campione non ancora in commercio)

Mostra al naso la sua gioventù con note di ciliegia e frutta matura. Un accenno di spezie. Il tannino è ancora scalpitante, buona la persistenza ma necessita ancora di tempo per esprimersi al meglio.

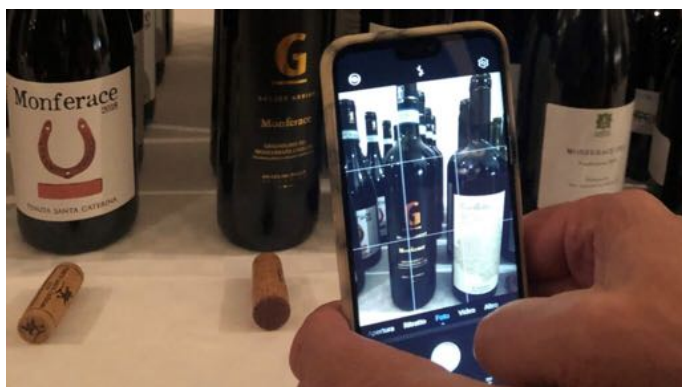
Grignolino del Monferrato Casalese DOC 2021, Cinque Quinti (campione non ancora in commercio)

Nonostante sia il vino più giovane mostra già una piacevolezza di tutto rispetto. Ottimo equilibrio con un accenno della sosta in legno. Grande potenzialità di invecchiamento.

Grignolino del Monferrato Casalese DOC 2020, Hic et Nunc (campione non ancora in commercio)

Un vino pieno, giocato sulle note di frutta matura percepibili anche al naso. Buona la complessità e ottima persistenza con tutte le componenti già integrate.

Fanno parte dell'Associazione Monferace le cantine: Accornero, Alemat, Angelini Paolo, Fratelli Natta, Sulin, Tenuta la Tenaglia, Tenuta Santa Caterina, Vicara, Liedholm, Cinque Quinti, Cascina Faletta ed Hic et Nunc.



<https://vinodabere.it/piemonte-monferace-laltra-faccia-del-grignolino/>