



DEGUSTAZIONE

Piemonte – Vicara e il suo contributo alla rinascita del Grignolino



di **Paolo Valente** pubblicato il 8 ottobre 2024

Vicara, un acronimo che rappresenta, con le prime due lettere di ogni cognome, tre famiglie che nel 1992 danno vita ad un progetto all'avanguardia. Tre famiglie, ognuna con competenze diverse, che si uniscono per un progetto comune volto alla valorizzazione delle varietà vitivinicole storiche del territorio allora poco considerate.

La famiglia Visconti ha il compito di coordinare il progetto grazie al legame secolare con il territorio e alle sue consolidate conoscenze nel settore agricolo; la famiglia Cassinis, si dedica alla gestione della comunicazione e dei rapporti con stampa e critica internazionale mentre la famiglia Ravizza, impegnata nella produzione di vino sul territorio dal 1904, gestisce, con l'enologo Domenico Ravizza, la parte enologica.

L'obiettivo, come dicevamo, è stato, sin da subito, quello di puntare sulle varietà autoctone (Barbera, Grignolino e Freisa in particolare) producendo vini di grande qualità e nel pieno rispetto del terroir.

Dal 2022 è la sola famiglia **Visconti** che prosegue il progetto Vicara e che oggi è rappresentata da **Emanuele e Giuseppe Visconti** che hanno ricevuto il testimone dai rispettivi padri.



Oggi Vicara è un'azienda vitivinicola biologica che si è impegnata nel campo ambientale, portando avanti numerosi progetti volti alla salvaguardia della flora e fauna locale; può contare su una superficie di 70 ettari di cui 33 vitati. In coerenza con il solco tracciato nel 1992, ha l'obiettivo di sviluppare e consolidare l'immagine del vino del Monferrato, in particolare, rendendo il Grignolino protagonista e portavoce dell'azienda stessa e del territorio.

Il **Grignolino** è un vitigno antico, autoctono, che nasce nel territorio dei colli astigiani e alessandrini. Le prime tracce scritte arrivano al 1249, quando compare la citazione “de bonis vitibus berbexinis” dove berbexinis sta per Barbesino che risulta essere il sinonimo storico di Grignolino. Inoltre, nel 1614 si parla dei vini di Grignolino presenti nella fortezza di Casale.



I vini che si ricavano da queste uve, lavorate in purezza, sono caratterizzati da un colore rosso rubino scarico, spesso con toni granato. Le note floreali, speziate e fruttate, frutta rossa, connotano l'olfatto mentre al sorso i tannini sono decisi e la freschezza ne allunga la beva.

Il Grignolino è un vino che rappresenta sia l'antico della tradizione che il nuovo grazie alla sua gradevolezza e alla sua versatilità negli abbinamenti anche con i piatti della cucina contemporanea.

Vicara sta oggi contribuendo alla rinascita di questo vitigno con due etichette: un Grignolino del Monferrato Casalese DOC e un Monferace, Grignolino del Monferrato DOC Riserva.



Grignolino del Monferrato Casalese DOC .G 2022

Le uve provengono dai vigneti di Ozzano, Rosignano, Treville e Ponzano, fermentazione con lieviti indigeni in tini d'acciaio, breve macerazione e fermentazione malolattica.

Dal tipico colore rubino scarico con vaghe screziature granato, si percepisce, immediata, la freschezza del frutto, dei fiori e delle spezie. Il tannino è garbato e lavora in sinergia con l'acidità e la mineralità; discreta la persistenza; la buona struttura è figlia dell'annata calda che conferisce anche morbidezza e un finale quasi dolce. Produzione di circa 10-15 mila bottiglie all'anno.



Grignolino del Monferrato Casalese DOC Uccelletta Monferace 2020

Le uve provengono esclusivamente dal vigneto Bricco Uccelletta, resa per ettaro particolarmente bassa, prodotto solo nelle annate migliori, 48 mesi di maturazione di cui 24 in tonneau di rovere e acacia e 24 in bottiglia.

Rosso rubino scarico e brillante, aromi di frutta fresca, dolce, accenni speziati e balsamici anticipano il sorso dalla piacevole trama tannica e dalla buona persistenza gustolfattiva che chiude con ritorni di frutta matura. Produzione di 1400 bottiglie

Grignolino del Monferrato Casalese DOC Uccelletta Monferace 2021

Le uve provengono esclusivamente dal vigneto Bricco Uccelletta, resa per ettaro particolarmente bassa, prodotto solo nelle annate migliori, 48 mesi di maturazione di cui 24 in botte grande di rovere austriaco da 15 ettolitri e 24 in bottiglia.

Annata particolarmente felice per questo Monferace simile al precedente nelle sue caratteristiche visive ma dotato di grande eleganza olfattiva che si sviluppa sulle note minerali che si aggiungono a quelle varietali. Dalla bella presenza e dall'ottima persistenza, rivela un tannino ben integrato nel corpo, deciso; chiude con un rimando alla frutta sotto spirito.

Vicara aderisce all'Associazione Monferace che ha l'obiettivo comune di valorizzare, promuovere e tutelare la denominazione Monferace che oggi è inserita, come tipologia Riserva, nel disciplinare di produzione.



<https://vinodabere.it/piemonte-vicara-e-il-suo-contributo-alla-rinascita-del-grignolino/>