

bubble's

ITALIA



Spedizione in Abbonamento Postale D.L. 353/2003 (conv.in L. 27/02/2004 n°46) art.1 comma C1/GR2510

BUBBLE'S srl

I.P.

ACCORNERO E

LA RINASCITA DEL GRIGNOLINO

DI PAOLO VALENTE

ACCORNERO



THE ACCORNEROS

HAVE BEEN WORKING ON THEIR VINEYARDS SINCE 1897. TODAY THE ESTATE IS RUN BY ERMANNO, HELPED BY HIS DAUGHTERS FRANCESCA AND GIULIA. ERMANNO IS A PASSIONATE SUPPORTER OF THE RENAISSANCE OF GRIGNOLINO, A LOCAL, MILLENNIAL VINE. IN 2011 HE MANAGED TO PERFECT AND PUT ON THE MARKET THE 2006 VINTAGE, PRODUCED WITH GRAPES FROM OLD VINES THAT HAD LONG MATURED FIRST IN WOODEN BARRELS AND THEN IN BOTTLES. TOGETHER WITH HIS WOOD-MATURED VERSION THERE IS A YOUNGER ONE, VINIFIED IN STEEL AND EXTREMELY PLEASANT TO TASTE.

ACCORNERO



Il Monferrato con i suoi *infernot* è patrimonio dell'umanità UNESCO dal 2014 e ha nella Barbera e nel Grignolino i suoi capisaldi enologici. A vinificare, valorizzare ed esaltare queste uve tanti viticoltori che hanno fatto del lavoro delle vigne la ragione della loro vita.

Tra queste persone ci sono sicuramente gli Accornero che, ben piantati in questa terra, fin dal 1897, lavorano le loro vigne a Vignale Monferrato. Sei generazioni a cominciare da Bartolomeo che ha iniziato la coltivazione della vite; poi è stato Giulio che, nel 1957, ha iniziato a vinificare il frutto della vite, dando origine a quella che è diventata una tra le più rinomate cantine del Monferrato i cui vini riscuotono successi e conquistano riconoscimenti in giro per il mondo.

Oggi è Ermanno, quinta generazione, a continuare la storia di famiglia insieme alle figlie, Francesca e Giulia. Ermanno è fortemente legato al suo Monferrato Casalese, un territorio che negli ultimi anni ha iniziato a ritagliarsi quella notorietà che gli compete. Come dicevamo, Barbera e Grignolino sono la bandiera del territorio ma, laddove la Barbera ha trovato una sua dimensione anche internazionale, il Grignolino sta suscitando interesse come vino con una grande identità territoriale. Ermanno, una ventina d'anni fa, inizia un lavoro di valorizzazione per ridare dignità al Grignolino che, negli ultimi 50 anni, aveva subito un calo di notorietà. Ci spiega come il Grignolino fosse il vino dei nobili, quello che apriva i grandi pranzi di Casa Savoia, un vino che aveva sempre avuto una sua nobiltà, ma che a causa del cambiamento dei gusti del mercato era divenuto un vino, a volte, senza struttura o corpo.



Ermano si convince delle potenzialità del vitigno grazie a un suo personale studio sulla storia del Grignolino, le cui notizie risalgono al 740, quando era re il longobardo Liutprando. Inizia così a vinificare separatamente una vecchia vigna piantata nel 1961 su un terreno a 230 metri sul livello del mare in esposizione Sud-Est, le cui origini risalgono tra i 7 e i 5 milioni di anni fa ed è composto da marna calcarea, siltosa grigio scuro con pietre calcaree. Questo suolo è costituito da 50 per cento di argilla, 33 per cento di sabbia e 17 per cento di limo, e trasferisce al vino grande profondità e ottima potenzialità di tenuta allo scorrere del tempo.



ACCORNERO

La prima annata prodotta con una lunga maturazione in legno è la 2006, uscita nel 2011. Ermanno ricorda come abbia iniziato a darsi delle regole, una sorta di suo personale disciplinare che prevedeva, e tuttora prevede, analisi dei vinaccioli pre-raccolta, selezione dei grappoli, vinificazione con macerazione di 60-40 giorni, affinamento in tonneau per 30 mesi e successivi 24 in bottiglia per un totale di 5 anni.



GRIGNOLINO

Grazie all'importante lavoro di mappatura effettuato da parte del Consorzio colline del Monferrato Casalese, in collaborazione con il geologo sedimentologo Alfredo Frixia e il cartografo Alessandro Masnaghetti, viene effettuata nel 2018 una modifica del disciplinare della Denominazione Grignolino Monferrato Casalese, inserendo all'interno la menzione Riserva, tipologia che deve maturare per almeno 30 mesi, di cui almeno 18 in contenitore di legno.

Secondo Ermanno le due versioni non sono in contrapposizione, anzi si avvantaggiano l'una dell'altra. La versione giovane, in acciaio, sempre prodotta anche da Accornero, è un vino moderno che oggi ha acquisito un suo spazio grazie alla piacevolezza di beva, che è la sua arma vincente. La versione Riserva in legno, invece, grazie alla sua estrema eleganza, riesce a reggere il confronto con i grandi vini di altri importanti territori. Il Grignolino è infatti un vino di affascinante versatilità: fresco e fragrante se vinificato in acciaio; ricco, complesso e dalla grande potenzialità di tenuta al tempo se vinificato con affinamento in legno prima dell'imbottigliamento.