

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

Il Grignolino è un grande vino e un grande vitigno originario delle colline del Monferrato, tra Asti e Casale. Ha avuto la sfortuna di essere nato in Piemonte, terra di altre nobili varietà che hanno ben diversa fortuna. Ma è un vitigno, e un vino, su cui i produttori dovrebbero puntare e investire, perché diventerà uno dei vini più importanti nei prossimi anni. E non solo per il suo ottimo rapporto qualità-prezzo.

È un vitigno che riesce a declinarsi in due versioni diverse, entrambe affascinanti, due facce della stessa medaglia e coerenti con quello che ricerca il consumatore contemporaneo. La versione giovane e vinificata in acciaio è particolarmente versatile in cucina; si sposa bene con antipasti di salumi, portate di pesce o carni bianche e regge il servizio a una temperatura fresca che aiuta il consumo in estate. Diviene invece un vino dalla buona struttura se matura in legno e si abbina bene a piatti complessi e ricchi.

Il suo profilo organolettico si declina in un vino dal colore rubino scarico e dai profumi che riportano al fruttato, piccoli frutti rossi; al floreale, viola; e a spezie, pepe e chiodo di garofano. Il sorso è caratterizzato dall'importante componente tannica, caratteristica che gli è valsa la nomea di vitigno ribelle, selvatico, libero o, addirittura, anarchico.

Anche i suoli svolgono un'influenza importante sulle caratteristiche del Grignolino: nell'astigiano, dove i terreni sono sabbiosi, esprime vini di pronta beva, meno tannici e con un olfatto meno speziato; nel casalese, i cui suoli sono calcareo-marnosi e ricchi di limo, si ottengono vini strutturati con maggior potenziale d'invecchiamento. Necessita di lavorazioni delicate per garantirne la vivacità senza pesantezza; i suoi tannini, spiccati in gioventù, si distendono negli anni specialmente se riposa in legno come da tradizione lontana.

Ed è proprio la sosta in legno che caratterizza il progetto Monferace, lanciato da una decina di produttori di Grignolino, che vuole riscoprire l'antico modo di vinificazione tradizionale: il disciplinare volontario sottoscritto dagli associati prevede almeno 40 mesi di maturazione di cui 24 di permanenza in botte.

Il Grignolino in tempi antichi era conosciuto come *Barbesino*, mentre sembra che il suo nome attuale derivi dal termine dialettale astigiano *grignòle*, ovvero i vinaccioli di cui è tanto ricco, 3 o 4 per acino. Secondo un'altra ipotesi, il suo nome proviene da *grigné*, che in dialetto significa ridere, in quanto ricorda l'espressione del volto di chi lo beve e reagisce ai suoi tannini aggressivi.

Il Grignolino è il primo vitigno piemontese di cui si ritrovano citazioni, ancor prima del Nebbiolo, segno della sua grande importanza e diffusione. La prima testimonianza risale al 1249 ed è contenuta negli archivi capitolari di Casale Monferrato, dove viene citato con il nome *Berbexinius*; un secolo più tardi, nel 1337, compare nell'inventario dei vini dell'abbazia di San Giusto di Susa con il nome *Grignolerii* (al genitivo). La prima citazione in un libro ampelografico arriva nel 1798 per mano del conte Giuseppe Nuvolone Pergamo che lo chiama *Nebieul rosé*.

Un recente studio, effettuato dal CNR e coordinato dalla dottoressa Anna Schneider, ha identificato un rapporto di parentela genetica con il Nebbiolo, parente di secondo grado (nonno-nipote), e la Freisa (zia-nipote): il profilo antocianico di queste uve è molto simile.

Sebbene abbia una lunga storia alle spalle e illustri sostenitori, tra i quali si annoverano re Umberto I; Gianni Agnelli, che lo beveva in estate mischiandolo allo Champagne; e sembra sia tra le preferenze anche di Papa Francesco, il Grignolino oggi rappresenta solo l'1 per cento del vigneto piemontese. Rientra nella composizione di 7 DOC piemontesi, ma solo in 3 – Grignolino d'Asti, Grignolino del Monferrato Casalese e Piemonte Grignolino – in ruolo maggioritario.



GRIGNOLINO IS A LOCAL PIEDMONTESE VINE, FROM MONFERRATO, OF OLD AND NOBLE ORIGINS. LARGELY SPREAD IN THE PAST, IT HAS BEEN EXPERIENCING A PERIOD OF DECLINE, BUT FORTUNATELY IT IS NOW THRIVING AGAIN THANKS TO ITS VERSATILITY AND THE COMPETENCE AND PASSION OF SOME WINE MAKERS, WHO HAVE UNDERSTOOD ITS POTENTIAL. THEY MANAGE TO EXALT ITS CHARACTERISTICS BOTH IN THE YOUNG VERSIONS (FRUITY AND HIGHLY PLEASANT TO DRINK) AND IN THE WOOD-MATURED ONES, WHERE A VERY GOOD STRUCTURE CAN EMERGE AND THE ASPERITY OF ITS TANNINS IS SOOTHED.

**GRIGNOLINO
UN VINO MODERNO
DALLE RADICI
ANTICHE**