



I “Giovedì Vintage” di Asti gran finale dedicato al Grignolino

I “Giovedì Vintage” di Asti gran finale dedicato al Grignolino : Qualcuno lo definisce «il più rosso dei vini bianchi» o se si preferisce «il più bianco dei vini rossi». Il Grignolino con la sua straordinaria versatilità sarà protagonista stasera 3 maggio dell'ultimo appuntamento con i «Giovedì vintage», la rassegna voluta, ispirata e sostenuta dal Consorzio della Barbera d'Asti e vini del Monferrato con le associazioni Ristoratori e Albergatori della provincia di Asti e Barbera & Barbera. L'intento è raccontare l'unicità dei vitigni autoctoni astigiani, produzioni talvolta limitate, espressione di una biodiversità rara, che stanno riscoprendo sempre più l'interesse degli eno-appassionati. Il Grignolino è uno di questi, vino dalla storia antica per lungo tempo immancabile sulle tavole dei nobili e delle case regnanti. Ora grazie alla sensibilità di alcuni produttori c'è una nuova consapevolezza e un nuovo ambizioso progetto di tutela e valorizzazione: è stata presentata al Vinitaly di Verona l'Associazione Produttori Grignolino d'Asti doc e Piemonte doc Grignolino. È inoltre rinata la Bottega del Grignolino di Portacomaro dove sono rappresentati i produttori del Grignolino d'Asti e del Casalese. C'è poi «Monferace», la sfida di 10 viticoltori di Asti e Alessandria che punta sul Grignolino d'annata, dal lungo affinamento. Stasera gli chef abbineranno alle denominazioni un menù completo, a un prezzo che va dai 25 ai 50 euro, vini compresi con sommelier professionisti Fis. I ristoranti Partecipano i ristoranti Bandini (Portacomaro, 40 euro), Da Geppe (Castagnole Monferrato, 30), Francese (Asti, 25), Il Bagatto (Grazzano, 30 euro), La Braja (Montemagno, 50 euro), La Grotta (Asti, 35 euro), Madama Vigna (Baldichieri, 35), Mariuccia (Tigliole, 30), Nuovo Pic Nic (Asti, 30), Roico (Lago di Codana, Montiglio, 25), Reale (Asti, 25), San Marco (Canelli, 50), Il Podestà (Asti, 30 euro). Le etichette Saranno servite le etichette dei produttori Cantina sociale Barbera dei Sei Castelli (Agliano), Bersano (Nizza), Gozzelino Sergio (Costigliole), Tommaso Bosco (Castagnole Monferrato), Prasso Piero (Mongardino), Cantina di Vinchio e Vaglio Serra, DaCapo (Montegrosso), Garrone Evasio e Figlio (Grana), La Fiammenga (Cioccaro di Penango), Roberto Ferraris (Agliano), Montalbera (Castagnole Monferrato), Rovero F.lli (San Marzanotto), Terre Astesane (Mombercelli), Serra Domenico (Agliano), Cascina Salerio (Costigliole), Tenuta Garetto (Agliano), La Tanarella (San Martino Alfieri), Carlin De Paolo (San Damiano), Amelio Livio (Grana), fratelli Aresca (Mombercelli), Silvia Castagnero (Agliano).