



Ospiterà le migliori etichette

Il Grignolino ritrova la sua storica “casa” nel Torrione dei vini

A Portacomaro riapre l'enoteca dedicata al grande rosso

FRANCO BINELLO

Vino nobile, un po' anarcoide: «testabalorda» secondo una definizione ormai persino un po' abusata, ma che dà l'idea di una certa irrequietudine, gusto unico, finissimo, inimitabile. Perché il Grignolino, rosso quasi di nicchia ma dalla solida tradizione, è un prodotto dell'enologia monferrina alta, che trova nei terreni sabbiosi di Portacomaro (a pochi chilometri da Asti, ma già nel versante che tende a Moncalvo e al Casalese) la sua perfetta sintesi.

E fa notizia, che ora, dopo nove anni, stia per riaprire la «Bottega del Grignolino» nelle suggestive stanze dell'antico torrione, sulla piazza, accanto allo sferisterio teatro di memorabili sfide un tempo al bracciale e poi al tamburello. Gli sport della tradizione, coniugati con la cultura di un paese che ha coltivato e perpetuato come pochi il mito di questo vino. Arrivando a intitolare una vigna (tutta di Grignolino, ovviamente) al suo «concittadino» di gran lunga

più illustre: Papa Francesco, i cui avi (i nonni) partirono da queste colline per trasferirsi prima a Torino e poi in Argentina. Ed è significativo che adesso, in «Bottega» (guidata dal presidente, Andrea Cerrato, ex assessore comunale ad Asti, ma dalle salde radici portacomaresi) si riuniscano produttori astigiani e casalesi, spesso divisi in passato sulle iniziative per promuovere i rispettivi cru. La sintesi di una produzione distribuita su 580 ettari (280 della doc Asti, 140 di quella casalese, 160 della denominazione Piemonte) per un totale di circa 27 mila ettolitri (la metà sotto la docg Asti) e 2 milioni e 300 bottiglie (un milione e 200 mila Asti). «Domenica 14 - spiega Cerrato - ci sarà una sorta di pre-inaugurazione riservata ai portacomaresi e poi inaugurazione ufficiale il 30». La gestione sarà affidata a Marco Baggi. «L'investimento complessivo - come ha ricordato il sindaco Valter Pierini - è stato superiore ai 550 mila euro, metà a

carico della Regione».

I produttori

Alla «Bottega» saranno in degustazione e vendita i

Grignolini di aziende astigiane e casalesi: Crivelli, Tenuta dei re e **Montalbera** di Castagnole Monferrato, Pier Luca Allegri di Altavilla, Caire e Angelino di Ottiglio, Matunei e Crealto di Alfiano Natta, Oreste Buzio e Marco Canato di Vignale, Davide Garoglio di Lusseglio, Cascina Gasparda di Olivola, Cristina Zoppi di Viarigi, cantina sociale Settecolli di Moncalvo, Garino di Cunico, Cavallero e La Fiammenga di Penango, Garrone Evasio di Grana, Francesco Bersano e Castello del Poggio di Portacomaro Stazione, Fratelli Rovero di San Marzanotto, Da Capo di Montegrosso, Tenuta Santa Caterina di Grazzano Badoglio, Cantine Sant'Agata e Cascina Tavijn di Scurzolengo, Fratelli Durando di Portacomaro, Giorgio Cantamessa di



Casorzo, Maurizio Ferraro di Montemagno, Cantina sociale di Mombercelli e Produttori di Govone.

CC BY-NC-ND/ALCUNI DIRITTI RISERVATI



Nell'Astigiano

Lo storico «Torre»
sulla piazza di Portacomaro
dove sta per riaprire la
«Bottega del Grignolino»