



Grignolino, “vino antico e contemporaneo il più rosso dei bianchi, il più bianco dei rossi”

Il grande Veronelli lo definiva un vino «anarchico» riferendosi al suo carattere a volte imprevedibile; Dante Garrone, che in quel di Grana, il Grignolino lo conosce bene, ne dà una definizione che, a ben vedere, non lascia spazio a dubbi: «Il più bianco dei vini rossi o il più rossi dei vini bianchi».

Fatto è che questo vino, dal sapore un po' «ruvido» e dal rosso inconfondibile, esclusivamente monferrino (anche se qualcuno prova a coltivarlo in California) e dalla storia antica è, come pochi altri, profondamente contemporaneo.

«Il Grignolino? Un vino da riscoprire, troppi ne hanno un'idea sbagliata» spiega sicuro Dante Garrone che da poco più di un anno presiede l'«Associazione Produttori Grignolino d'Asti doc e Piemonte doc Grignolino», una ventina di viticoltori da Grana a Mombercelli, da Castagnole Monferrato ad Alfiano Natta, passando ovviamente per Portacomaro e Migliandolo, la «culla» di questo vino (un paio di milioni di bottiglie la produzione).

Di Grignolino le cronache parlavano già nella metà del 1200, presente in un convento del Casalese dove in cantina si trovava vino “bianco, rosso” e appunto anche il grignolino (anche se in alcuni testi veniva chiamato «Barbersino» o «Berbesino»); poi lo si serviva sulle tavole dei Savoia, accanto al Barolo.

La contemporaneità, o modernità, del Grignolino sta nella sua versatilità, o per dirla sempre con le parole di Garrone «il più bianco dei vini rossi etc». «E' l'unico rosso che si abbina bene al pesce, come dimostriamo ogni anno a Grana quando lo proponiamo con le acciughe fritte - dice il presidente dell'associazione - è un grande vino senza essere un vino grosso, intendo quei vini molto corposi. Per me va bevuto giovane e fresco». Anche se c'è chi sta provando con la versione «Monferace» (dall'antico nome del Monferrato aleramico) un grignolino affinato per almeno 40 mesi di cui 24 in botte di legno.

E allora l'occasione per conoscerlo bene è domani sera all'Enoteca la Buta di Asti (vedi box a fianco) per il primo degli appuntamenti di «Il lunedì stappa di casa!». Una ventina le etichette proposte (tutte annate 2018 e 2019 e una versione di «Monferace»), una sorta di enciclopedia del Grignolino, da assaggiare o riscoprire.

Il programma e le cantine

«Il lunedì stappa di casa!» inizia dal Grignolino d'Asti doc. Diciassette le aziende partecipanti per un totale di 21 etichette in degustazione. Queste le aziende: Garrone Evasio e figlio, Crivelli, Bersano, Caldera, **Montalbera**, Cantina sociale Vinchio e Vaglio, La Fiammenga, cantina sociale di Casorzo, Marchesi Incisa della Rocchetta, Amelio Livio, Fratelli Rovero, Ezio Tartaglino, Tenuta Montemagno, Tenuta Dei Re, Silvia Castagnero, Gatto Cascina Rey.

Dalle 18,30 alle 22,30 i clienti avranno a disposizione elenco delle etichette tra cui scegliere, banco di assaggio, servizio al tavolo, tasca con bicchiere. Questi i prezzi: 3 euro per una degustazione, 10 euro per quattro degustazioni, 3 euro per il piattino di prodotti tipici come la Robiola di Roccaverano. Prenotazioni: Enoteca La Buta: 0141/590030; 333/4933160. Prossimo appuntamento lunedì 14: la Barbera d'Asti docg con l'associazione produttori Barbera Noi di Costigliole.

© RIPRODUZIONE RISERVATA