

# Grignolino

## Pura aristocrazia contadina

*samuel cogliati*

*“Bere un bicchiere di Grignolino è come baciare il vento”.*

Enza Cavallero

70

Il Grignolino non è a imminente rischio di estinzione – ha una discreta diffusione e i dati che lo riguardano sono stabili – ma riunisce le caratteristiche sufficienti a decretarne la scomparsa. Come recita la brochure di un’azienda produttrice, il Grignolino «è un vino difficile, dal vigneto fino al bicchiere». In un’epoca che emargina quasi tutte le cose complicate – fastidiose e antieconomiche – la labilità di un vino storico e significativo è un motivo sufficiente per interessarsene.

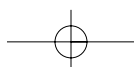
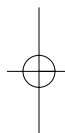
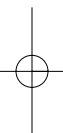
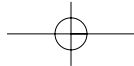
Marketing e comunicazione sprecano termini come *inimitabile* per prodotti che non lo sono affatto; il Grignolino, invece, è costituzionalmente diverso. Qualunque tentativo di omologarlo ad altri vini lo corrompe. Quest’originalità rimanderà forse la sua estinzione, se è vero che nell’attuale fase commerciale contano, quanto meno a parole, il tipico e l’autoctono.

### **Dove, come, quando**

Il Grignolino è quanto di più autoctono si possa immaginare. E’ coltivato in una zona ristretta, compresa tra il Po (a nord), la città di Casale Monferrato (a nord est), i paesi di Mombercelli, Agliano e Castagnole Lanze (a sud) e un meridiano immaginario situato pochi chilometri a ovest di Asti, la sua “capitale”. Appena fuori porta si trova il cuore storico di questa cultivar e i commercianti acquistano da tempo le uve del comprensorio per vinificarle. Anche affermate

cantine delle Langhe – come Fontanafredda, Borgogno, Marchesi di Barolo, Pelissero, Pio Cesare, Prunotto e per lungo tempo Bruno Giacosa – annoverano un’etichetta di Grignolino, incoraggiate dall’originalità di questo vino. Generalmente le uve sono acquistate presso viticoltori che non hanno mezzi, volontà o interesse a vinificarle in proprio, in un limpido esempio di *négoce* nostrano. Altri produttori “fuori zona” conservano qualche sparuto appezzamento; è il caso di Cavallotto a Castiglione Falletto o di Bartolo Mascarello a Barolo, che ha prodotto per un decennio un raro “Grignolone” da un vigneto di Serralunga d’Alba. La legge consente di vinificare e imbottigliare fuori dall’area di coltivazione, «a condizione che tale pratica sia già tradizionalmente in uso presso le medesime aziende alla data di entrata in vigore» del disciplinare di produzione.

L’inquadramento normativo è semplice ma discutibile. Due denominazioni d’origine si dividono il territorio: il Grignolino del Monferrato Casalese occupa l’area a nord, che si estende fino al Po, in provincia di Alessandria; il Grignolino d’Asti si produce in una zona più vasta, che scende fin quasi a Nizza Monferrato a sud-est e lambisce la provincia di Cuneo a sud-ovest. Si aggiunge la DOC regionale Piemonte Grignolino – una delle brutture della legislazione vitivinicola italiana – che permette di produrlo nelle province di Alessandria, Asti e Cuneo; vi confluiscono per lo





più i grandi volumi dell'industria enologica. Il confine tra le province di Asti e Alessandria divide le due DOC "territoriali". La differenza tra i vini di Ottiglio (Monferrato Casalese) e di Grazzano Badoglio (d'Asti), o di Altavilla e Montemagno, separati da un paio di chilometri, è figlia di un "terroir politico" che si riverbera sull'etichetta, più che di condizioni pedoclimatiche. La disputa risale all'inizio degli anni settanta, quando durante l'iter di definizione del disciplinare, un nocciolo di produttori reclamò per sé la menzione "classico". La zona di Portacomaro e Migliandolo è comunemente ritenuta il cuore storico di questo vitigno, ma altra cosa è riconoscere una superiorità qualitativa dei vini. La trattativa si risolse nel più tipico dei modi: istituendo due denominazioni d'origine che in degustazione è problematico discernere. «Il Grignolino casalese è più affidabile, perché in quest'area si è imposta la vinificazione più rigorosa», sostiene Carlo Quarello, viticoltore a Cossombrato. «E' migliore la zona dell'Astigiano – risponde la storica Enza Cavallero – che dà vini più strutturati e maggior acidità», ma al tempo stesso relativizza: «le due

DOC sono praticamente indistinguibili». La principale discrepanza di terroir implicherebbe il fiume Tanaro, che scorre poco a sud di Asti: i vini meridionali della *rive droite* appaiono talora più strutturati, lunghi e densi. Le differenze pedologiche tra il Casalese e l'Astigiano sono incostanti: tendenzialmente limose, argillose o arenacee le terre di Vignale e Rosignano; in genere sciolti, sabbiosi e leggeri i terreni del comprensorio di Portacomaro e sabbioso-marnosi quelli della destra Tanaro. E' tuttavia rischioso generalizzare.

Non sono probanti neppure le differenze climatiche: il cuore del Monferrato è caldo e poco piovoso, la parte settentrionale (Ozzano, San Giorgio, Rosignano, Gabiano) è più umida. Le isoterme – che delimitano le temperature medie – sono trasversali al confine tra le due DOC. Altrettanti motivi per pensare che le differenze tra una bottiglia e l'altra siano imputabili all'uomo più che al luogo. Soprattutto considerando che su questo vitigno si è investito troppo poco per appurarne accuratamente la vocazione territoriale. La diatriba sulla personalità delle due

denominazioni rischia di essere fumosa e inconcludente. Più incisivo è l'andamento meteorologico dell'annata, che influisce sulla qualità dei prodotti in maniera evidente. Annate calde ben gestite possono dare vini sfumati ed evocativi; annate fredde producono spesso vini meno espressivi; quando la maturazione è graduale, non è scontato domare una materia fenolica importante, ottenendo spessore e preservando la finezza.

#### Questione di portamento e di pigmento

«Il Grignolino – sospira Domenico Ravizza dell'azienda Vicara – è un vitigno rognoso, come il Nebbiolo o il Pinot Nero. Non ha un grandissimo successo commerciale e questo genera un circolo vizioso, perché si mette meno impegno a produrlo». Sarebbe probabilmente già scomparso, «se non fosse per la testardaggine dei Monferrini», taglia corto l'agronomo Maurizio Gily. «Negli ultimi anni – replica Ravizza – si sta timidamente riscoprendo, aiutati da produzioni più contenute». Le rese sono uno dei problemi: il vitigno è di media vigoria ma di produttività medio-alta e imprevedibile. La tradizionale forma di allevamento a contro-spalliera, con potatura a guyot, non è sempre efficace nel limitare i volumi, anche perché persino la dimensione del grappolo può variare. La discreta biodiversità del Casalese è dettata dalla storica diffusione delle selezioni massali. La ricerca clonale ha lavorato poco e tardi su questa varietà, inserendosi nel "circolo vizioso" di scarsa applicazione e modesti risultati. Oggi, è disponibile una manciata scarsa di cloni: CVT 261 (dagli acini più piccoli), CVT 275 (più produttivo), CVT R1 e il recente CVT 113, "montati" in genere su portinesti resistenti, come il Golia e il rupestris du Lot. «Ma solo negli ultimi 15 anni se ne è diffuso l'uso», dice Marco Canato, produttore a Vignale. La ristrettissima gamma di cloni è un'arma a doppio taglio: livella il comportamento irregolare del vitigno ed è perciò allettante per i viticoltori, ma rischia di cancellare la biodiversità interna di questa cultivar.

«Anche perché – sostiene Nadia Verrua della Cascina 'Tavijn – è difficilissimo pensare di tornare alle massali, di cui non esiste quasi più il materiale vegetale». E' probabile che l'arrivo di nuove malattie abbia un legame con i cloni. «Ho notato che qualcosa non andava verso la metà degli anni novanta – dice Maria Teresa Rossi, mamma di Nadia – si iniziava a vedere qualche pianta che non stava bene. Non i vecchi ceppi, ma le piante giovani provenienti dai vivai; poi le malattie si sono propagate e oggi le vecchie viti

sono state quasi tutte spiantate». La flavescenza dorata è diffusissima e i cospicui reimpianti degli ultimi anni – che qualcuno stima a 250/300mila barbatelle – sarebbero destinati soprattutto alla sostituzione delle viti malate. «Il mercato delle barbatelle ha funzionato anche sui contributi regionali per la flavescenza – mormora un produttore – e i vivaisti hanno fatto bene i loro calcoli». La ricerca sulla selezione clonale del Grignolino, avviata nel 1992, intercetta anche nuove esigenze. I cloni devono adattarsi a posizioni pedologiche insolite, come i fondovalle e i terreni freschi e profondi, più facili da meccanizzare. In queste condizioni, il vitigno acquisisce l'inclinazione per le alte rese, con drammatici problemi di maturazione. Il grappolo è medio o medio-grande, spesso alato o addirittura sdoppiato, la colorazione della buccia e la maturazione dei tannini sono molto variabili, al punto che qualcuno sostiene che «i grappoli verdi sono una caratteristica del vitigno». Una visita nella prima metà di settembre mette in luce maturazioni molto diverse da una vigna all'altra, la pigmentazione può essere poco omogenea perfino sul medesimo grappolo. Non è escluso che il genotipo abbia un'influenza, ma i frutti parzialmente verdi spiccano non a caso sulle viti cariche, poste su terreni fertili o in posizioni ribassate. Anche le dimensioni del grappolo possono oscillare sensibilmente, condizionando la qualità. Prima della fillossera, «ma anche fino alla nascita della DOC – aggiunge Achille Monzeglio, dell'azienda Ca' San Carlo – era diffuso il "vecchio" Grignolino, con frutti più piccoli».

Da sempre, il vignaiolo monferrino piantava la Barbera a mezza costa e la Freisa sulla parte bassa dei declivi, mentre riservava al Grignolino il culmine delle colline, con le migliori esposizioni (sud, sud-est e sud-ovest). Non solo un vantaggio per la maturazione, ma anche migliori condizioni fitosanitarie: questa cultivar tollera la peronospora ma è molto suscettibile all'oidio, ancor più alla *botrytis cinerea* e al marciume acido del grappolo, assai serrato. Per maturare, gli occorrono luce, calore e terreni asciutti, oltre a una buona ventilazione che impedisca i ristagni di umidità. In condizioni mediocri, la Barbera può assicurare un raccolto decoroso, quello del Grignolino sarà disastroso. Ulteriori motivi che basterebbero a scoraggiarne la cultura e che spiegano perché nessuna azienda si consacri esclusivamente a questa varietà.

«I nuovi cloni – aggiunge Gily – hanno reso migliore e più omogenea la maturazione». Ma anche a completa maturità, il colore della buccia

si attesta spesso tra il rosato, il grigiastro e il bluastro, mentre l'interno dell'acino può tendere al verdolino e la maturazione dei vinaccioli è quasi epica.

#### “Vinificare”, è una parola...

Nel passaggio dalla vigna alla cantina, il Grignolino vive un paradosso. Acino piccolo (1,6 grammi), poco succo, molta materia solida con gran numero di vinaccioli (*grignole* in dialetto, donde il nome), buccia spessa e pruinoso ne hanno sempre scoraggiato l'uso come uva da tavola, contrariamente al Dolcetto, ad esempio.

«Una volta – dice Pino Ratto, viticoltore a Ovada – lo si considerava un'uva “di cinta”: era piantato lungo il perimetro dei vigneti e nessuno lo rubava perché non era buono da mangiare.

Un modo per dissuadere i ladri».

Il destino di uva da vino è tutt'altro che scontato. Le stesse caratteristiche naturali la rendono poco agevole da vinificare, quanto meno secondo i criteri attuali. Un secolo fa, per il professor Girolamo Molon, docente di viticoltura alla Regia Scuola Superiore di Agricoltura di Milano, il Grignolino era un vino «scelto, leggero, frizzante, di color granata chiaro»; sarebbe curioso che questa descrizione conservasse un *appeal* travolgente nell'epoca dei supertuscan, dei Barolo in barrique e delle Syrah impenetrabili.

Vendemmiato tradizionalmente a fine settembre/inizio ottobre – dopo il Dolcetto, prima della Barbera e della Freisa – il Grignolino porta in dote scarsi antociani (con prevalenza di quelli meno stabili), una modesta resa in vino (circa 60 per cento del peso dell'uva), una maturazione fenolica incerta, con tannini duri e asciuganti, anche a causa dei tre/cinque vinaccioli per acino. «Tendo ad assimilarlo al Pinot Nero – dice Domenico Ravizza – con cui ha varie similitudini. Ecco perché dobbiamo cercare nel Grignolino profumi e sapidità». Molti vinificatori sembrano però soprattutto preoccupati di estrarre materia e colore evitando tannini ruvidi e cessioni amare, che possono essere insistenti e fastidiose. La rudezza tannica sarebbe smussata da un lungo affinamento, ma il Grignolino è considerato vino da bere giovane: altro paradosso. «Il suo anno migliore è il secondo dopo la vendemmia», precisa Ravizza, concorde con molti colleghi. L'opzione più diffusa è una macerazione breve, tra cinque e otto giorni.

«Prolungandola – assicura Marco Canato – si estrae più tannino e il vino diventa pressoché imbevibile. Sono d'accordo: il Grignolino è un vitigno ostico come il Pinot Nero, occorre molta

esperienza in vinificazione». Ma a pari difficoltà, i risultati non eguagliano certo l'elegante complessità del sovrano della Côte d'Or.

Questa varietà nasconde altre insidie. Teme l'ossidazione, rendendo necessaria molta oculatezza nei travasi finalizzati a smaltire odori poco nobili. Inoltre fatica a innescare la fermentazione malolattica, fondamentale per stemperare la sua ruvida astringenza.

Non esiste tra i produttori un unico modo di operare, ma diversi punti di vista. Su uve di dubbia qualità si praticano macerazioni brevi, conferendo al vino un profilo quasi rosato; in questi casi la malolattica può non essere completata, ma è probabile l'abuso di solforosa. Queste bottiglie si bevono prestissimo, nel primo anno. «Ciascuno fa a modo proprio – sostiene Carlo Quarello – io ad esempio imbottiglio dopo l'estate; è più prudente se si ha un vino strutturato». Alla Vicara di Rosignano Monferrato ci si libera di un terzo dei vinaccioli a inizio della fermentazione, mentre Enza Cavallero sostiene che qualche produttore scaldi leggermente il pigiato per favorirne la precipitazione e agevolare questa separazione. La microossigenazione, che funziona bene per “ammorbidire” il Dolcetto, come anche la maturazione in legno, sono invece rischiosa sul Grignolino, cui manca un equilibrato rapporto tannini/antociani. Una soluzione alternativa ma posticcia è l'uso delle mannoproteine. Accornero a Vignale, per par suo, ha optato per la macerazione prefermentativa a freddo, che accentua i profumi, mentre il disciplinare di entrambe le DOC consente un'aggiunta del 10 per cento di Freisa, che apporta materia colorante. «La vinificazione in purezza – sostiene Gily – è un'abitudine piuttosto recente» ed è quasi certo che prima della normativa i produttori lo assemblarono spesso anche a Barbera o vitigni coloranti, cosiddetti *teinturiers*. Il taglio con altre uve ovvia all'instabilità del colore, oltre che alla sua scarsa intensità, un problema connesso con la durezza del sapore. Tuttavia, il talento del Grignolino, se correttamente coltivato e trasformato, era già noto in passato: lo testimonia il fatto che all'esposizione di uve e di vini promossa ad Alessandria dal Comitato Centrale Ampelografico negli anni settanta dell'Ottocento furono presentati 28 Grignolini in purezza contro 11 vinificati in uvaggio.

Come venire a capo di tutte queste difficoltà? Naturalmente in vigna. Un vitigno così fragile e bizzoso deve giungere in cantina in perfette condizioni sanitarie e di maturità, se vuole evitare arrischiate correzioni enologiche. Siamo di fron-

te a un problema non solo tecnico ma culturale: un Grignolino sano e maturo, vinificato senza concessioni né sotterfugi, dà un vino lieve, asciutto, tannico e dinamico, la cui qualità è dettata da una sapidità sincera, profonda e da una sicura lunghezza gustativa. Non c'è spazio per ammiccanti morbidezze.

#### Che vino è?

Spetta al consumatore adeguarsi al vino ma non viceversa. In questo caso, non ci si può aspettare un profumo irruente, un sapore morbido, un tannino vellutato e una persistenza infinita. «E' sempre stato più digeribile di altri vini – dice la signora Rossi della Cascina 'Tavijn – perché ha meno alcol e meno colore. Io lo amo soprattutto a tavola». Anche se «del Grignolino ti puoi stufare – dice Achille Monzeglio, dell'azienda Ca' San Carlo – mentre la Barbera è più completa, si abbina facilmente a tutto o quasi». Il Grignolino ha una sorta di anima interrotta, cui sembra sempre mancare qualcosa sul piano organolettico; ma la soddisfazione che lascia al bevitore è piena, integra. Occorre compiere un piccolo sforzo filosofico, perché la leggiadra delicatezza di questo vino – eppure a volte così rude! – si contrappone al materialismo contemporaneo. E' un vino d'altri tempi, in cui la

rinuncia ha un valore e accontentarsi è segno di probità, non di frustrante mutilazione. Il Grignolino è al tempo stesso un vino pragmatico e spirituale. «Bere un bicchiere di Grignolino è come baciare il vento, da tanto asciuga la bocca, come quando Lei cammina controvento», mormora ad occhi chiusi Enza Cavallero. E' un vino che invecchia? «Non è vero che sia di pronta beva – ammonisce Carlo Quarello. Quello del rosato leggero è un falso mito creato dai commercianti astigiani. Si beve dai due ai quattro anni di età, ma la grande annata si conserva anche per una decina». La durata ha un rapporto stretto con la gradualità e la pienezza della maturazione, la sanità delle uve e la lentezza della vinificazione. Una macerazione rapida dà vini meno tannici, quindi più soffici ma effimeri; una macerazione più lunga è però delicata e rischiosa. Pino Ratto, che a Rocca Grimalda di Grignolino non ne produce, dall'alto dei suoi 72 anni taglia corto: «Il vero Grignolino l'ho bevuto nel 1973 ed era un Borgogno 1927». Altri tempi e altri vini; ma il 1971 vinificato sotto il portico a Refrancore da Ugolina Quaglino, zia di Mauro e Gianmaria Vergano, è un vino ancora vivo e teso, nonostante l'esecuzione dozzinale, l'evidente ossidazione e il colorito diafano.



*De bonis vitibus berbexinis*

Anche per il Grignolino, la Storia documentata nasce tra le mani dei monaci. In questo caso sono i canonici di sant'Evasio a Casale Monferrato, che ci danno notizia delle uve *Berbesine*. Noti per l'accuratezza e la sapienza con cui coltivavano le terre affidate loro nell'Alto Medioevo, i frati casalesi avevano presto riconosciuto l'attitudine viticola dei terreni che disboscarono. L'uva che ritenevano adeguata al loro terroir era proprio il Grignolino, al punto che in un contratto d'affitto della metà del Duecento essi concedevano un gerbido a condizione che fosse piantato *de bonis vitibus berbexinis*.

Prescrizione interessata, poiché a partire dal sesto anno avrebbero esatto per sé una certa quantità del vino ottenuto dalla prima spremitura di dette uve.

Solo all'inizio del XIX secolo, il conte Galesio, noto esperto di botanica, poté stabilire, grazie a una serie di rilevamenti, che le varietà chiamate Berbesino, Barbesino e Grignolino erano la stessa. A queste denominazioni la storiografia può aggiungere le varianti Berbissino, Verbesino e i sinonimi Arlandino, Balestra (o Balestrà), Girodino e Rossetto, a dimostrazione di un'ampia diffusione sul territorio. «Non c'è confronto – conferma Enza Cavallero, studiosa dei vitigni

piemontesi – un tempo il Grignolino era coltivato in quantità molto maggiori e su un'area più vasta di quella attuale. Prima della fillossera, che colpì la regione tra il 1872 e il 1889, anche l'Oltrepò Pavese era patria di questo vitigno, oggi completamente scomparso». I registri delle diocesi religiose – oltre al fondamentale censimento ampelografico voluto da Bernardino Grimaldi, ministro dell'Agricoltura dei governi Depretis e Crispi – testimoniano la diffusione di quest'uva persino in località oggi inimmaginabili, come i comuni di Casei Gerola, Vidigulfo, Mortara o Garlasco in Lomellina e nella Bassa Pavese. Nel corso del Novecento, l'urbanizzazione dell'Astigiano ha eroso la campagna, sottraendo alla vigna terroir di valore in località come Portacomaro, Scurzolengo, o Migliandolo «che oggi sono una sorta di periferia di Asti», rincara Cavallero: «All'epoca c'erano vigne magnifiche, la collina era uno spettacolo. Poi è sorta una miriade di villette a schiera, molte delle quali si mormora siano rimaste sfitte o invendute. Per un vitigno poco diffuso come il Grignolino, è stato un colpo duro, anche perché si è ovviamente cercato di costruire nei posti più belli, meglio esposti». Idalo Raso, primo cittadino di Portacomaro, conferma: «Una trentina di anni or sono c'è stato un certo impeto edilizio in frazione Migliandolo, mentre in anni più recenti si è costruito soprattutto in val Castellana». Ma la viticoltura non ha ceduto il passo solo a causa dell'urbanizzazione: «Oggi il piano regolatore incoraggia soprattutto il recupero dei rustici – spiega Ezio Venezia, tecnico del medesimo Comune, mentre negli anni settanta si trattava di costruzioni nuove. La zona di Migliandolo fu prediletta perché meglio servita dalle infrastrutture. Ma la viticoltura fu ampiamente abbandonata a favore del terziario anche perché le colline mal si prestano alla meccanizzazione».

Il vino Grignolino ha una Storia bipartita, quasi paradossale. Per un verso, era la bevanda dei mezzadri, prodotta per l'autoconsumo: «L'uva e il vino principalmente destinati alla vendita erano la Barbera – dice Carlo Quarello – più produttiva, semplice da coltivare e vinificare». Allo stesso tempo, però, vari documenti storici riportano citazioni di vini bianchi e rossi generici, mentre indicano il Grignolino per nome. E' il caso, ad esempio, dell'inventario delle cantine della fortezza di Casale Monferrato, stilato nel Seicento. Anche annotazioni come quella del professor Giovanni Dalmaso, che settant'anni fa lo definiva «uno dei vitigni più preziosi della nostra regione», non sono rare. Si potrebbe sin-



tetizzare che, là dove è assente il Nebbiolo, il Grignolino è deputato alla produzione di vini "di classe". «Un tempo si macerava più a lungo, ma si beveva anche più tardi», precisa Marco Canato. «Oggi si consuma nell'annata – conclude Enza Cavallero – ma alcuni testi dicono che, prima della fillossera, il Grignolino era bevuto preferibilmente dopo quattro o cinque anni». Ancora «fino agli anni sessanta, s'imbottigliava con la luna d'agosto e si vendeva a un anno dalla vendemmia», aggiunge Domenico Ravizza. Furono proprio gli anni sessanta e settanta, che portarono con sé il duplice riconoscimento delle DOC, a snaturare questo vino. Non diversamente da quanto accadeva altrove, molti cedettero alle lusinghe della tecnologia o, peggio, alle facilità della sofisticazione. Una vasca di Cortese o di bianco di Alcamo, mescolata con un po' di Barbera, dava il Grignolino rosastro cui buona parte dei bevitori italiani si è abituata. Non ci si poneva certo il problema di vendemmiare a piena maturità, poiché il Grignolino era talvolta addirittura vinificato in bianco. Oggi si ricerca una maggiore concentrazione e un equilibrio delicato, fondamentale per preservare la grazia di *Monsù Grignolino*.

«Tu pensa a sorridere, che io penso a vendere» Vitigno scorbutico da coltivare e vinificare; vino altrettanto difficile da capire e apprezzare. Il livellamento dei gusti "verso l'alto" – un "alto" quantitativo: più alcol, più colore, più struttura, più morbidezza, più immediatezza, prezzo più elevato (ma meno longevità e meno leggiadria!) – ha reso la vita difficile alla molteplicità del vino. Le specialità distanti da questi parametri non hanno quasi più diritto di cittadinanza. La produzione del Grignolino è diminuita costantemente nell'ultimo secolo, anche perché non riesce a spuntare prezzi elevati e risulta poco remunerativo. Oggi il mercato si è stabilizzato e circoscritto al Nord-ovest, con la curiosa e ormai radicata eccezione della città di Roma, dove questo vino ha un piccolo ma radicato bacino di vendita.

«Gli acquirenti sono per lo più affezionati – sostiene Domenico Ravizza – che lo prediligono quasi ad esclusione di altri vini. A mio parere, anche il nome, che gli stranieri faticano a ricordare, con questo suffisso che sembra un diminutivo, gioca a suo sfavore». Un centinaio di aziende produce mediamente 10mila pezzi l'anno; nel Casalese i primi imbottigliamenti avvennero negli anni settanta. Una parte consistente dei volumi continua a far capo al *négoce* cuneese,

# PORTHOS

## ...a Verona

### Vini Secondo Natura

Gruppo "Vini Veri"

29/30 marzo 2007

Villa Boschi

Località Boschi

Isola della Scala - Verona

(km.14 strada provinciale Verona-Modena)

[www.viniveri.net](http://www.viniveri.net)

### Vinitaly

29 marzo/2 aprile 2007

Centro Servizio Castelvecchio

Area 8 - stand "ELEPHANTSBOOKS"

([www.elephantsbooks.it](http://www.elephantsbooks.it))

Veronafiere - Verona

### Renaissance des A.O.C.

#### - Triple "A"

1/2 aprile 2007

Ca' Scapin, S. Maria di Zevio (VR)

a 11 km. da Verona

[www.velier.it](http://www.velier.it)

### Villa Favorita

Degustazione vini naturali,

1/2 aprile 2007

Conferenza e dibattito,

3 aprile 2007

Villa da Porto detta "La Favorita"

Monticello di Fara, Sarego (VI)

[www.villafavorita.it](http://www.villafavorita.it)

# Le denominazioni di origine

## Grignolino d'Asti

Data: 29 maggio 1973

Area: 35 comuni della provincia di Asti, situati sulla sinistra e sulla destra orografiche del fiume Tanaro. Tra i più significativi: Agliano, Asti, Casorzo, Castagnole Monferrato, Moncalvo, Mombercelli, Portacomaro, Scurzolengo, Vinchio. Sono ammessi solo i terreni collinari.

Vitigni: Grignolino (consentita Freisa max 10 per cento)

Resa massima: 80 quintali/ettaro (+20 per cento di eccedenze)

Resa massima di uva in vino: 65 per cento

Gradazione alcolica naturale minima: 10,5 per cento

Gradazione alcolica complessiva minima: 11 per cento

Acidità minima: 5 per mille

Estratto secco minimo: 19 grammi/litro

Specifiche: è consentito riportare in etichetta solo un nome geografico (frazione, località, vigna...) da cui le uve effettivamente provengono

## Grignolino del Monferrato Casalese

Data: 26 giugno 1974

Area: 34 comuni del Monferrato Casalese (provincia di Asti), situati sulla destra orografica del fiume Po. Tra i più significativi: Alfiano Natta, Cella Monte, Ottiglio, Rosignano, Sala, San Giorgio, Serralunga di Crea, Vignale. Sono ammessi solo i terreni collinari.

Vitigni: Grignolino (consentita Freisa max 10 per cento)

Resa massima: 75 quintali/ettaro (+20 per cento di eccedenze)

Resa massima di uva in vino: 60 per cento

Gradazione alcolica naturale minima: 10,5 per cento

Gradazione alcolica complessiva minima: 11 per cento

Acidità minima: 5,5 per mille

Estratto secco minimo: 19 grammi/litro

Specifiche: è consentito riportare in etichetta solo un nome geografico (frazione, località, vigna...) da cui le uve effettivamente provengono

## Piemonte Grignolino

Data: 22 novembre 1994 (modificato 24 agosto 2001)

Area: tutti i comuni delle due precedenti doc, più diverse decine di altri comuni nelle province di Alessandria, Asti e Cuneo. La vinificazione può avvenire sull'intero territorio regionale.

Vitigni: Grignolino (minimo 85 per cento), eventualmente completato da altri vitigni rossi autorizzati nelle suddette province. Sono ammessi solo i terreni collinari.

Resa massima: 95 quintali/ettaro (+20 per cento di eccedenze)

Resa massima di uva in vino: 65 per cento

Gradazione alcolica naturale minima: 10 per cento

Gradazione alcolica complessiva minima: 11 per cento

Acidità minima: 5 per mille

Estratto secco minimo: 19 grammi/litro



che fino a qualche anno fa assorbiva quasi il 40 per cento delle uve. Qualche azienda, che riesce a esportare una parte della produzione negli Stati Uniti (Vicara, La Casaccia, Cascina 'Tavijn, Luca Ferraris...), sostiene che il margine di incremento sia cospicuo: «Bisognerebbe investire – lamenta Ravizza – e mi chiedo perché non lo si faccia con la gran quantità di denaro che si destina alla distillazione di soccorso, per la quale nel 2006 solo in Piemonte sono stati spesi 3.400.000 euro».

A fronte di qualche sparuta damigiana ancora venduta sfusa, il mercato del Grignolino continua ad avere un rapporto travagliato con la bottiglia. La ristorazione e la grande distribuzione non hanno smesso di richiedere la nuova annata in primavera, inducendo i produttori a velocizzare le vinificazioni. E' già un passo avanti, rispetto a qualche anno fa, quando questo vino era commercializzato addirittura a gennaio o febbraio, con gravi conseguenze sulla sua capacità di durare nel tempo. Conservazione che, in quel caso, deve farsi il più possibile al riparo dal-

l'ossigeno, con implicazioni sulla scelta del tappo: le chiusure alternative (polivinile, corona...) sarebbero adeguate. La nefasta consuetudine di una produzione e di un consumo affrettati è così radicata da aver in certi casi reso complicato reperire i campioni per la nostra degustazione. Sono rare le aziende che conservano annate precedenti a quella in commercio, persino per il consumo personale. In qualche caso è stato addirittura impossibile ottenere, a poco più di un anno di distanza, una sola bottiglia dell'ultima vendemmia disponibile, poiché le scorte (spesso magre) erano già esaurite. E' una rotazione rapidissima, che non rende un buon servizio a un vino fragile, ma dall'animo nobile.

<sup>1</sup> Paolo Conte, *Non sense*, in "Aguaplano", Edizioni Sugarmusic/L'Alternativa, 1987.

## Produzione

Gli ultimi dati disponibili sono del 2001; dovrebbero essere ancora attendibili. La superficie complessivamente piantata a Grignolino è di 1.052 ettari, equivalente al 2,22 per cento della superficie vitata regionale. In provincia di Asti risultano iscritti all'albo 562 ettari; 469 in provincia di Alessandria; solo 18 in provincia di Cuneo; autorizzato anche nel Torinese, si conta un "cimelio" di 0,12 ettari. La superficie della DOC Monferrato Casalese è stabile, quella d'Asti in flessione. Ma la superficie effettivamente in produzione resta costante (rispettivamente attorno al 60 per cento dei vigneti iscritti nella prima e all'85 per cento della seconda denominazione).

Di contro, la produzione di Grignolino d'Asti è andata crescendo, da 13.675 hl nel 1996, a 17.687 hl nel 1999, fino a 19.079 hl nel 2002. Quella del Grignolino del Monferrato Casalese è rimasta più o meno stabile: 8.776 hl nel 1996, 8.779 hl nel 1999, 7.128 hl nel 2002. Stabile (e cospicua!) anche la produzione di Piemonte Grignolino: 12.781 hl (1996), 13.537 hl (1999), 11.464 hl (2002), con una punta a 14.917 hl nel 2001.

Di sbalorditiva osservanza ai dettami del disciplinare la resa di uva in vino denunciata. Dai dati ufficiali si desumono percentuali del 59,99 (anno 2000), 59,99 (anno 1999), 59,99 (anno 1998) e 60,00 (anno 1997) per il Monferrato Casalese; 64,99 (anno 2000), 65,00 (anno 1999), 65,00 (anno 1998) e 64,99 (anno 1997) per il Grignolino d'Asti.

# il racconto della degustazione

*samuel cogliati e sandro sangiorgi*

*Abbiamo assaggiato i campioni, inviati dai produttori, in due sessioni (dicembre 2006 e gennaio 2007). Le degustazioni alla cieca si sono tenute nella nostra sede di Roma. Le batterie sono state formate in modo omogeneo per denominazione e annata, a partire da quelle più recenti. Quando è stato possibile o necessario, abbiamo riassaggiato i vini nei giorni seguenti la stappatura o abbiamo inserito un secondo campione dello stesso vino in una successiva sessione. Gli oltre sessanta assaggi ci hanno fornito un ampio quadro della tipologia, privilegiando le piccole produzioni artigianali alle grandi aziende imbottigliatrici. Il millesimo si è rivelato determinante per la qualità e abbiamo riscontrato oscillazioni sensibili tra un'annata e l'altra dello stesso produttore. Per questo motivo, oltre che per la complicata reperibilità di diverse etichette e l'omogeneità dei prezzi, non troverete la consueta Ciurma; dal tono delle schede e dai consueti + si deduce facilmente quali siano i migliori vini della degustazione.*

*Abbiamo assaggiato anche i vini delle seguenti aziende, cui non abbiamo ritenuto opportuno dedicare una scheda: Beccaria Davide – Cascina Mossa; Casalone; Tenuta Castello di Razzano; Cave di Moletto; Isabella; Pio Cesare; Trincherò. I produttori che lo desiderano, possono richiedere i nostri commenti di degustazione scrivendoci a [porthos@porthos.it](mailto:porthos@porthos.it).*

*Tornando alla qualità delle annate, le tre principali assaggiate si sono rivelate assai differenti tra loro. Il 2005 non sembra particolarmente brillante, ma semplice sotto il profilo aromatico, poco corale e armonioso nell'aspetto gustativo; difficilmente durerà a lungo.*

*Il 2004 è invece un millesimo di struttura e maggior persistenza; i vini appaiono più docili e al tempo stesso densi e raffinati; ci si può aspettare una discreta capacità di evoluzione.*

*Il torrido 2003, quasi sempre maturo, è l'annata atipica per definizione: il panorama del Grignolino è eterogeneo, con vini sfumati ed evocativi che si alternano a bottiglie calde e fiaccate.*

*La nota curiosa – trasversale a tutte le annate – è dettata dalla natura ingannevole di alcuni profili olfattivi e gustativi, che evocano l'uso del legno, laddove l'azienda dichiara una vinificazione in acciaio o cemento. Questa confusione organolettica va probabilmente ascritta alla natura particolarmente cruda (talora violenta e resinosa) della componente fenolica del vitigno (cfr. articolo di apertura).*

*Una parola conclusiva sull'annata 2006, che non è stato possibile assaggiare in anteprima. Abbiamo tuttavia raccolto alcune testimonianze, che la descrivono come un millesimo di medio profilo, più prossimo al 2005 che al 2004. La maggior parte dei 2006 uscirà sul mercato tra marzo e giugno 2007.*

80

## Grignolino d'Asti

### Borgogno

BAROLO (CN) 0173/56108

#### Grignolino d'Asti 2005

Colore granato chiaro e vivo.

Naso dall'impatto chiuso e tenue, si articola attorno a una delicata speziatura e a note di cantina e carne; discrete la freschezza e la tensione, con sentori di frutta rossa matura, caramello e arancia candita.

In bocca è secco, con un profilo di buona sostanza e una freschezza stimolante; il tannino asciuga e porta a un finale poco incisivo, in cui emergono note di cartone e alcol.

± ALCUNI DEGUSTATORI NE HANNO APPREZZATO L'ESPRESIONE GENTILE; ALTRI HANNO SOFFERTO LA MANCANZA DI DEFINIZIONE E DI REATTIVITÀ.

BORGOGNO IMBOTTIGLIA E COMMERCIALIZZA GRIGNOLINO DAI PRIMI DEL NOVECENTO; FINO ALLA METÀ DEGLI ANNI SETTANTA, QUEST'ETICHETTA PROVENIVA DA VIGNETI COLLOCATI A BAROLO, MA L'ISTITUZIONE DELLA DOC ESCLUSE IL

COMUNE DALL'AREA DI PRODUZIONE E LE VIGNE FURONO SPIANTATE; DA ALLORA, IL GRIGNOLINO BORGOGNO NASCE DA UVE ACQUISTATE NELLA ZONA DI PORTACOMARO E VINIFICATE IN AZIENDA.

Euro 7,50

### Braida

ROCCHETTA TANARO (AT) 0141/644113

#### Grignolino d'Asti 2005

Colore granato limpido di media intensità.

Naso d'impatto pungente e vinoso: frutta rossa macerata, carne e sentori distillati seguiti da una parte dolce di crema pasticcera, cannella e cocco secco; a bicchiere aperto il vino rimane composto e piuttosto fermo.

Bocca elegante, non ricca ma ben definita; il tannino è appena asciugante, lo sviluppo soffice e largo; il finale è di media persistenza.

UN VINO BEN CONFEZIONATO, FINE, CHE NON BRILLA PER ADERENZA AL VITIGNO; QUALCUNO SI È STUPITO DI TROVARE NEL GUSTO NOTE VANIGLIATE E DI CIOCCOLATO.

Euro 9

# la degustazione

## Bronda

NIZZA MONFERRATO (AT) 0142/726028

### Grignolino di Nizza Vino da Tavola 2005

Colore aranciato vitale.

Naso non esemplare per pulizia, ciononostante fa trapelare già dal primo approccio la sua originale complessità (terra, fiori macerati, erbe medicinali e confettura di ribes rosso); il bicchiere lo rende interessante grazie a una mineralità che si staglia sugli altri riconoscimenti.

In bocca vive di una prolungata sapidità che permette alla trama di distendersi senza strappi, il corpo leggero è sorretto da una nitida sensazione acida, mentre nei ritorni è impossibile evitare i sentori meno fini dell'impatto odoroso; caldo e avvolgente è l'epilogo che limita il caratteristico segno amaro.

+ VINI COSÌ NON SE NE FANNO PIÙ: NON È SOLO QUESTIONE DI SPONTANEITÀ ESPRESSIVA E NATURALITÀ PRODUTTIVA, SI TRATTA DI UNA TESTIMONIANZA DELLA SINTESI TRA UN VITIGNO DIFFICILE E UN TERRITORIO NOBILE.

- I PROBLEMI DI RIDUZIONE VANNO RISOLTI PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO.

Euro 9

## Cantamessa – Cascina Moncucchetto

CASORZO (AT) 0141/929139

### Grignolino d'Asti "La Partia Granda" 2005

Colore granato chiaro di buona tensione.

Naso dall'impatto farmaceutico poco pulito, poi escono note di frutta macerata, brodo e funghi secchi, insieme a un tocco acetico e alcolico; il profumo non riesce a definire meglio il proprio potenziale e la parte dolce e laccata si fa evidente.

Bocca di sostanza e di sviluppo vellutato; il finale, asciutto e fresco, è prevedibile e poco memorabile.

± LA BUONA MATERIA E LA GRASSEZZA DELL'IMPATTO GUSTATIVO NON SONO ACCOMPAGNATE DA UN'ADEGUATA PROFONDITÀ; POCO ELEGANTE IL COMPORTAMENTO A BICCHIERE APERTO.

Euro 7,50

## Cascina 'Tavijn

SCURZOLENCO (AT) 0141/203187

### Grignolino d'Asti 2005

Colore granato pallido ma vivo.

Naso di chiara e un po' superficiale impronta fermentativa, schiettamente vinoso, marcato da composte note di frutta secca e liquirizia.

Bocca asciutta, delineata da una sensazione acida poco armonica e da un aggraziato ritorno odoroso; l'amaro è evidente ma contribuisce ad articolare la sensazione anziché appesantirla; finale piacevolmente asciutto.

± UN VINO CHE HA CREATO DISCUSSIONE: QUALCUNO LO HA TROVATO «TROPPO CRUDO PER ESSERE CREDIBILE», QUALCUN ALTRO NE HA APPREZZATO LA «LEGGIADRIA E LA FINEZZA ESPOSITIVA»; IN LINEA GENERALE MANCA UNA MATURITÀ COMPIUTA E COSTRUTTIVA, LA FISIONOMIA RIMANE «RISICATA».

LA CASCINA 'TAVIJN DELLA FAMIGLIA VERRUA, SITA IN UN'A-

REA TRADIZIONALMENTE VOCATA PER GRIGNOLINO E RUCHÉ, STA GRADUALMENTE RIORGANIZZANDO I PROPRI METODI CULTURALI E VINICOLI VERSO UNA MAGGIOR NATURALITÀ.

Euro 7,50

## Castello del Poggio

PORTACOMARO (AT) 0141/202543

### Grignolino d'Asti 2005

Colore aranciato limpido.

Naso vinoso e appena pungente, con lievi note di fiori, frutta cruda, talco e confetti; l'atteggiamento è ovattato e dimostra una discreta tenuta a bicchiere aperto.

Bocca in equilibrio tra una delicata sapidità, buon nerbo e sottile morbidezza; lo sviluppo è breve e il finale disadorno.

IL LIQUIDO LASCIA UN PIACEVOLE RICORDO, MA SVUOTA PRESTO LA SECONDA PARTE DELLA BOCCA.

LA TENUTA, CHE FA CAPO ALLA FAMIGLIA ZONIN, È SITUATA IN LOCALITÀ POGGIO A PORTACOMARO, NEL CUORE DELL'AREA A VOCAZIONE GRIGNOLINO, CONTA 158 ETTARI SUDDIVISI TRA VARI VITIGNI.

Euro 7

## Luca Ferraris Vineyards – Il Salotto del Ruché

CASTAGNOLE MONFERRATO (AT) 0141/292202

### Grignolino d'Asti Vigna del Casôt 2005

Colore cerasuolo chiaro appena maturo.

Naso pungente, fermentativo di cipria e latticini con note di carne macerata e acqua stagnante; con il tempo emergono sentori dolci e poco coinvolgenti di buccia di mandarino, frutta schiacciata, cocco e vaniglia.

In bocca il vino è semplice ma coinvolgente, dotato di una dinamica leggiadra e di un'asciuttezza quasi muscolosa; note di agrumi e finale invitante di mandorla fresca.

± PER QUALCUNO POSSIEDE UNA DISCRETA DEFINIZIONE, UN BUON RESPIRO E UN FINALE CAPACE DI FARSI RICORDARE; SECONDO ALTRI, MOSTRA MODESTA PROGRESSIONE, CHIUSURA AMARA E CORRISPONDENZA DOLCIASTRA.

DOPO UN LUNGO SOGGIORNO IN AMERICA, LUCA FERRARIS HA INIZIATO A OCCUPARSI DI ALCUNI ETTARI A CASTAGNOLE, UNA ZONA DEDITA AL RUCHÉ; TRA GLI ESPERIMENTI IN CORSO, PROVE CON SYRAH E VIOGNIER.

Euro 7

## Incisa della Rocchetta

ROCCHETTA TANARO (AT) 0141/644647

### Grignolino d'Asti 2005

Colore aranciato pallido.

Naso floreale e fruttato, delicatamente maturo; la vinosità è tuttavia d'impronta gommosa e così semplice da risultare "incolore".

Bocca conseguente con il naso: l'elementare carattere vinoso fatica a imporsi e a lasciare un ricordo; il finale è penalizzato da percezioni lattiginose.

UN VINO GODIBILE, TROPPO FACILE PER ESSERE RICORDATO. L'AZIENDA DICHIARA DI RICAVARE QUESTA CUVÉE DAL SOLO VIGNETO GARBERA (1,5 HA), PIANTATO NEL 1975 SULLE COLLINE DI ROCCHETTA TANARO.

Euro 9

**Guido Laiolo Reginin**

VINCHIO (AT) 0141/950139

**Grignolino d'Asti "L'intruso" 2005**

Colore rubino molto vivo e intenso.

Naso carico di frutta, vinoso, alcolico e piuttosto semplice; lo sviluppo olfattivo non è un esempio di purezza espressiva.

Bocca inchiodata da un'acidità insistente, tanto ricca quanto rigida; alcol e sostanza sono evidenti, il tannino è rugoso e lo sviluppo poco spontaneo; una materia amara chiude senza sussulti aromatici.

- BRUCIANTE E "FISICO", SPENDE LE SUE ENERGIE PER ACCENDERE UNO SLANCIO E UN'EVOCAZIONE CHE NON RIESCE A PRODURRE.

PROBABILMENTE IL TERROIR DI VINCHIO - UNA TERRA "FORTE" DA BARBERA, COME DICE GIANPAOLO LAIOLO - HA APPESANTITO QUESTO GRIGNOLINO, VITIGNO CHE MERITA UN'ESPRESSIONE SFUMATA E GRADUALE; LAIOLO DICHIARA 13% DI ALCOL E 27 GRAMMI DI ESTRATTI.

DI USCITA MOLTO RITARDATA RISPETTO ALLA CONCORRENZA, IL 2005 SARÀ IN COMMERCIO NELLA PRIMAVERA 2007.

Euro 5,60

**La Luna del Rospo**

AGLIANO TERME (AT) 0141/954222

**Grignolino d'Asti 2005**

Colore granato pallido vivo con riflesso arancio.

Naso pungente di stalla, vernice e pronunciate sensazioni fenoliche; la spiccata volatile, le note di cartone e di noce non aggiungono finezza all'insieme. In bocca è irruente, asciutto e di una cruda acidità che non aiuta a creare armonia, vista l'esiguità della struttura gustativa; i ritorni di erbe aromatiche, quasi da vermuth chinato, non brillano per raffinatezza.

± UN'ESIBIZIONE SUCCOSA D'IMPRONTA NERBORUTA: LA POTENTE ACIDITÀ E IL PROFILO SODO SONO COERENTI CON IL TERROIR ASTIGIANO, MA IL VINO STENTA A TROVARE UNA COMPIUTA SAGGEZZA E UNA REALE CARNOSITÀ, IL RISULTATO È GROSSOLANO.

IL GRIGNOLINO DI QUEST'AZIENDA È IMBOTTIGLIATO A TARDATA PRIMAVERA SECONDO I CALENDARI LUNARI, MA COMMERCIALIZZATO DOPO L'ESTATE SEGUENTE LA VENDEMMIA; L'ESTENSIONE DEL VIGNETO PIANTATO CON QUESTA VARIETÀ AMMONTA A SOLI 0,63 ETTARI.

Euro 7,50

**Grignolino d'Asti 2004**

Colore granato trasparente, con riflessi arancio.

Naso dal profilo soffice e delicato: le iniziali note pungenti ed eteree non coinvolgono, ma il profumo rilascia note gradevoli e calde di frutta sotto spirito, cacao, erbe secche e tamarindo.

Bocca asciutta e semplice, l'amaro caratterizza il sapore, che gode di una fragile sapidità e non riesce ad affondare; il finale di caffè e radici ha una discreta presenza.

± L'ESSENZIALITÀ DISTINGUE QUESTA BOTTIGLIA DI ACCORTA FATTURA E APPREZZABILE SPONTANEITÀ; TUTTAVIA CI SI ATTENDEREbbe QUALCOSA DI PIÙ SIA DALLA ZONA SIA DALL'ANNATA.

L'AZIENDA È CERTIFICATA IN AGRICOLTURA BIOLOGICA E APPLICA ALCUNE PRATICHE BIODINAMICHE.

**Giuseppe Pavese**

FRAZ. MONTEMARZO, ASTI 0141/517037

**Grignolino d'Asti 2005**

Colore cerasuolo con lieve sfumatura arancio.

Naso lieve e appena pungente, tra spezie, caramelle, fiori, tamarindo e banana; un accenno di riduzione si disperde a contatto con l'aria, lasciando

spazio a un'asciutta vinosità; note di fumo accompagnano talco e vernice; il vino contiene bene gli aspetti fermentativi.

Bocca asciutta, mantiene un atteggiamento poco aperto, affidato a una timida acidità e a un tannino sottile; la fibra è morbida e diffusa ma il finale mandorlato non mostra una ricchezza straordinaria.

+ LA CONCISIONE ESPRESSIVA, LA COERENZA DELLE SENSAZIONI FINALI E LA GODIBILE TRACCIA TATTILE HANNO CONVINTO LA MAGGIORANZA DEI DEGUSTATORI.

Euro 7

**Agostino Pavia e Figli**

AGLIANO TERME (AT) 0141/954125

**Grignolino d'Asti 2005**

Colore granato pallido con riflesso arancio.

Naso caldo e volatile, speziato e floreale; le note di gelatina di frutta e tempera ad acqua si uniscono a quelle di caramella, che col tempo divengono monocordi.

Bocca dal profilo stretto, morbido e speziato; un rivolo di anidride carbonica dona freschezza al vino, che non possiede l'aggressività dei suoi conterranei, concedendosi una dinamica più rilassata; lo scarno finale esibisce ritorni di cedro.

NON HA LA VIRULENZA DI ALTRI GRIGNOLINI DELLA ZONA; QUALCUNO HA GIUDICATO "APPOGGIATA" LA SUA RILASCEZZA E GIÀ CREPUSCOLARE IL TONO ESPRESSIVO.

L'AZIENDA PAVIA È UN RIFERIMENTO STORICO DELLA REGIONE; GESTISCE 7 ETTARI VITATI COMPLESSIVI SU UN TERROIR ARGILLO-SABBIOSO E MARNOSO-ARGILLOSO.

Euro 6,50

**Grignolino d'Asti 2004**

Colore aranciato pallido e crepuscolare.

Naso immediato di discreta evoluzione: fiori, frutta sotto spirito, composta e zucchero filato dominano uno spettro limitato; una nota bruciata si aggiunge all'impronta ancora fermentativa.

Bocca avvolgente, dall'impatto morbido, quasi dolce; l'acidità subentra ad accompagnare l'allungo tannico, che giunge per ultimo apportando una discreta dose di amaro; il finale ha fedeli ritorni di ferro e agrumi.

+ UN VINO BEN DISPOSTO, NON MOLTO FINE E VARIO, L'AMARO RISULTA BEN CIRCOSCRITTO E LA BEVA NON STANCA.

**Rovero**

LOC. VALDONATA, SAN MARZANOTTO, ASTI 0141/592460

**Grignolino d'Asti "La Casalina" 2005**

Colore granato di buona pienezza.

Naso asciutto, dal profilo ricco ma inizialmente non altrettanto fine; le sensazioni ridotte (straccio, carta) si alternano alla caramella al ribes e a essenziali note di frutta.

Secco e pieno in bocca, ha tannini buoni e un calore coinvolgente; il sapore si allunga docile e definito, con un portamento sodo e masticabile; nel finale torna bene la parte fruttata.

+ UN GRIGNOLINO IMPORTANTE: ORDINE, VOLUME E COMPLESSITÀ IN UNA FORMA CHE NON SOFFOCA LA SPONTANEITÀ.

Euro 7

**Grignolino d'Asti "La Casalina" 2004**

Granato limpido di buona pienezza.

Naso lento nel lasciar emergere il calore, le note di frutta rossa, di confettura, di liquirizia e le sfumature vegetali; la sua introversione gli dona un timbro cupo anche a bicchiere aperto.

In bocca è secco, ha discrete tannicità e concentra-

zione; lo sviluppo è graduale e piacevolmente fitto fino a metà lingua, mentre la seconda parte della bocca viene superata con un pizzico di superficialità; finale amarognolo e floreale.

± E' FINE MA NON BRILLANTE COME IL 2005, PERCHÉ LA SUA DENSITÀ LO RENDE STATICO.

DELL'AZIENDA ROVERO ABBIAMO ASSAGGIATO INFORMALMENTE ANCHE LE ANNATE 2002 E 2001 CHE, SEPPUR DIFFERENTI TRA LORO, ESPRIMONO UNA COMUNE MATURITÀ E UN RIGORE GUSTATIVO TUTT'ALTRO CHE DECADENTI.

### Luigi Spertino

MOMBERCELLI D'ASTI (AT) 0141/959098

#### Grignolino d'Asti 2005

Colore cerasuolo con sfumature arancio.

Naso speziato, di schietta vinosità e lievissimo nelle note floreali; emergono sentori di pesca cruda, confettura di ribes, nocciola; nel bicchiere instaura un rapido rapporto con l'ossidazione.

Bocca scorrevole e lineare; sapore troppo crudo e magro per lasciare tracce importanti, ma il gusto aderisce al vitigno e la dinamica è equilibrata; finale lucido, floreale, di curaçao, con una nitida sensazione amara.

+ UN GRIGNOLINO APPAGANTE, FACILE, COERENTE CON IL PROFILO DISCRETO DELL'ANNATA.

Euro 8,50

## Grignolino del Monferrato Casalese

### Accornero

VIGNALE MONFERRATO (AL) 0142/933317

#### Grignolino del Monferrato Casalese "Bricco del Bosco" 2005

Colore cerasuolo chiaro.

Naso gentile, di una curiosa florealità; il comportamento a bicchiere aperto è cedevole; accanto alle note di liquirizia, mallo di noce, foglia di pomodoro, emerge la caramella ai frutti di bosco.

In bocca è secco, maturo e leggero, con un tannino sfumato, dà l'impressione di possedere un'energia non vistosa; stupisce l'insieme dei ritorni caramello-si, in un finale amaro di media eleganza.

UN VINO MOLTO GODIBILE E PRONTO, ADERENTE ALLA PERSONALITÀ DEL VITIGNO; SEMBRA PERÒ PRIVATO DI UNA PARTE DI SPONTANEITÀ ESPRESSIVA.

ERMANN ACCORNERO OPERA DA QUALCHE VENDEMMIA BREVI MACERAZIONI A FREDDO PREFERMENTATIVE CHE, SE DA UN LATO RENDONO PIÙ IMMEDIATA LA BEVA, NON AIUTANO IL VINO A SVILUPPARE IL RIGORE GUSTATIVO DI ANNATE VINIFICATE IN MANIERA CLASSICA, COME LA 2001.

Euro 9

#### Grignolino del Monferrato Casalese "Bricco del Bosco" 2001

Colore granato maturo e teso.

Naso controverso e affascinante, alterna note balsamiche e marine: fiori secchi, radici, spezie, frutta candita compongono una movenza lenta e sinuosa, stando nel calice vira su note concentrate di frutta. Bocca avvolgente, fluida e gentile; le sensazioni grasse e fenoliche, accompagnate da una nitida sapidità, le conferiscono un buon allungo che riporta in superficie radici e tocchi balsamici; il corpo moderato non consente sussulti al finale, disposto con ordine.

+ L'EQUILIBRIO NON FA VIBRARE, MA IL VINO CONSERVA UNA LEGGEREZZA IN FILIGRANA E UNA TENSIONE APPREZZABILE. UNA VERSIONE DIDATTICA DI GRIGNOLINO MATURO, A

RIPROVA CHE QUESTO VITIGNO HA NELLE SUE CORDE LA CAPACITÀ DI CONSERVARSI IN MODO EDIFICANTE.

### Bricco Mondalino – Mauro Gaudio

VIGNALE MONFERRATO (AL) 0142/933204

#### Grignolino del Monferrato Casalese "Gaudio" 2005

Colore granato maturo con riflesso mattone.

Naso speziato (bacche di ginepro) e macerato (erbe medicinali), con il segno di una lieve crepuscolarità espressa da note animali di carne, di cioccolato, cola e arancio candito; lascia una traccia elegante. Bocca proiettata in avanti, tenera e succosa; il liquido è incapace di arrivare oltre metà lingua, mentre il tannino diventa asciugante; il finale è presto monocorde, condizionato da ritorni macerati e insistiti.

± DA L'IDEA DI ESSERE OTTENUTO DA UVE MOLTO MATURE; QUALCHE DEGUSTATORE HA TROVATO GREVE IL COMPORTAMENTO A BICCHIERE APERTO; INOLTRE, LO STILE "FISICO" LO PRIVA DI UNA LEGGIADRIA PROPOSITIVA.

SONO 35MILA LE BOTTIGLIE ANNUE DI QUESTA VERSIONE "BASE".

Euro 7

#### Grignolino del Monferrato Casalese "Bricco Mondalino" 2005

Colore cerasuolo con riflesso granato.

Impatto olfattivo contrastato, a cavallo tra un pizzico di ossidazione (tamarindo) e un fondo di fecce (carne); a questa impronta poco nitida si aggiungono catrame, caramello, fiori macerati e una nota di frutta sciropata; l'ossigeno ripulisce il vino dalle sue imprecisioni, spegnendone però lo slancio aromatico.

Bocca poco composta, bruciante, circoscritta tra il marchio amaro dei tannini e una morbidezza poco costruttiva; tutt'altro che tersa la corrispondenza gusto-olfattiva e disunito il finale, che si svuota presto della timida corposità; il volume non basta a risolvere una certa evanescenza.

- UNA BOTTIGLIA DELUDENTE, PERCHÉ L'AZIENDA DI MAURO GAUDIO, SITUATA NEL CUORE DELLA DENOMINAZIONE CASALESE, È DA TEMPO UN RIFERIMENTO PER IL GRIGNOLINO; NEL FINALE RIEMERGONO NOTE QUASI OSSIDATE DI VERMUTH E IL SENSO DI AMMIREVOLE SPONTANEITÀ DI QUESTO VINO NON RIMEDIA ALLA MANCANZA DI FINEZZA; SI HA L'IMPRESSIONE DI UNA MATURITÀ SUPERATA MA MAI RAGGIUNTA.

L'APERTURA DI UNA SECONDA BOTTIGLIA A UN MESE DI DISTANZA NON HA PRODOTTO ESITI DIVERSI.

IL "BRICCO MONDALINO" È UNA SELEZIONE QUALITATIVA DERIVANTE DAI VIGNETI MEGLIO ESPOSTI; È COMMERCIALIZZATO UN ANNO DOPO LA VENDEMMIA.

Euro 8,50

### Ca' San Carlo

VIGNALE MONFERRATO (AL) 0142/933192

#### Grignolino del Monferrato Casalese 2005

Colore granato pallido e maturo.

Naso chiuso, riservato, poco definito ma con un portamento di una certa distinzione; frutta rossa, cipria, zucchero a velo, erbe secche e nocciola sono i sentori prevalenti in un labile quadro olfattivo; l'ossigeno non ne nobilita l'espressione.

Bocca articolata e ordinata, dal sapore vivo ma priva di un respiro odoroso sensibile; il finale lascia trasparire un leggero senso di diluizione.

± LE CRITICHE HANNO RIGUARDATO L'INCERTEZZA DELLO SVILUPPO, LA POCA COMPOSTEZZA DELL'ACIDITÀ E LA TENUITÀ NEL CALICE; ALTRI NE HANNO DIFESO L'ELEGANZA E LA

SUCCOSITÀ, NONOSTANTE LA POLPA QUASI SCARNIFICATA; CHI SCRIVE HA AVVERTITO L'ANIMA DEL GRIGNOLINO DI VIGNALE, ESSENZIALE E ASCIUTTO. L'AZIENDA NASCE NEL 1968 ED È ATTUALMENTE CONDOTTA DAI FRATELLI ALESSIO E ACHILLE MONZEGLIO; QUEST'ULTIMO SI OCCUPA DEI VIGNETI E DELLA CANTINA.

Euro 6

### **Grignolino del Monferrato Casalese 2004**

Colore granato con chiara unghia aranciata. Naso lievemente speziato, asciutto, tenue e vinoso; la florealità e le note di frutti di bosco maturi, zucchero a velo e frutta secca delineano un quadro facile e invitante.

Bocca concisa e composta, dotata di un'energia di valore, la sintesi è equilibrata e imprime un bel segno, la lunghezza è inferiore a ciò che ci si attenderebbe.

+ LA SCHIETTEZZA E LA FINEZZA SONO I PUNTI DI FORZA DI QUESTA BOTTIGLIA MOLTO CLASSICA, IN PERFETTO STILE CA' SAN CARLO; UNICA INCERTEZZA LA DILUIZIONE DEL FINALE. TRA LE SPECIALITÀ DELLA CASA, OLTRE ALLA BARBERA "SCHIAVINO", UN PAIO DI VINI DA TAVOLA: IL GRAN REGALE (DA UVE RUCHÉ) E LA "PULISSIANA" (DA UN IGNO-VITIGNO AUTOCTONO).

### **Grignolino del Monferrato Casalese 2003**

Colore granato trasparente con riflesso arancio. Naso austero, originale e floreale, libera anche sentori di acciughe e macchia mediterranea; la sua rigidità sprigiona poi note di gomma e confettura di fragole.

Bocca severa, carnosa e dotata di slancio; il tannino asciuga appena le mucose prima che il vino si distenda e lasci una lieve e completa tattilità.

+ HA CONVINTO LA MAGGIOR PARTE DEI DEGUSTATORI GRAZIE A UN RIGORE DIFFICILE DA PRESERVARE IN UN'ANNATA TORRIDA; QUALCUNO LO HA TROVATO NON MOLTO PULITO (RESINE E UN ACCENNO DI CARBONICA), AD OGNI MODO, RIENTRA NELLO STILE AZIENDALE PRIVO DI FRONZOLI.

### **Marco Canato**

CÀ BALDEA, VIGNALE MONFERRATO (AL) 0142/933653

### **Grignolino del Monferrato Casalese "Celio" 2005**

Colore granato pallido maturo.

Naso su note floreali (glicine) e di pesche al vino; si alternano una dolcezza poco spontanea (caramella al mirtillo), sentori di verderame, riconoscimenti quasi da Sauvignon e un'asciuttezza più confortante.

In bocca è disunito e di scarso spessore: alcol, tannino e salinità non trovano slancio né armonia; il finale è lattiginoso, con ritorni di caramella mou.

- UNA VERSIONE POCO CONVINCENTE, EPPURE AVEVA DATO L'IMPRESSIONE DI UNA VERVE ORIGINALE.

Euro 7,50

### **Grignolino del Monferrato Casalese "Celio" 2004**

Colore granato trasparente tendente al mattone. Naso avvolgente e asciutto, mostra segni di complessità: frutta rossa, carne stagionata, noce fresca, tè verde, prugne secche e un tratto alcolico.

Bocca di viva e sottile energia, dotata di un'importante sensazione tattile del tannino; non mancano rigore e volume mentre nel finale si colgono note di arancio, rabarbaro, foglia di tè e miele.

+ IL VINO MOSTRA DI CRESCERE BENE E PER LA MAGGIORANZA DEI DEGUSTATORI È UNO DEI MIGLIORI DEL LOTTO, IL

MILLESIMO GENEROSO HA LASCIATO IL SEGNO, NONOSTANTE NEL FINALE VI SIA UN ACCENNO DI GREVITÀ.

### **La Casaccia**

CELLA MONTE (AL) 0142/489986

### **Grignolino del Monferrato Casalese "Poggeto" 2005**

Colore granato rubino pallido.

Naso fermentativo e pungente, improntato a sentori di caramella alla frutta poco disinvolti; l'insieme non è sgraziato e dà l'impressione di una discreta succosità; a contatto con l'aria non si apre e resta semplice.

Bocca stretta e secca: l'acidità e il tannino polveroso si fondono con il ritorno aromatico di caramella, producendo un effetto poco elegante; il finale, alcolico e scivoloso, svanisce senza sussulti.

- IL VINO MANCA DI SPONTANEITÀ ED È IMBRIGLIATO DALLA PARTE DURA DEL SAPORE, HA UN RESPIRO ODOROSO LIMITATO E POCO BRILLANTE.

L'ATTUALE GESTIONE HA RILEVATO NEL 2001 L'ATTREZZATURA E IL NOME DELL'AZIENDA DI MONTEMAGNO, OGGI SCOMPARSA.

Euro 7

### **Grignolino del Monferrato Casalese "Poggeto" 2004**

Colore granato maturo poco intenso e omogeneo.

Naso contraddittorio ma avvincente: frutta, burro, cacao, radici, spezie, confettura di fragole ne fondano la complessità; l'aspetto aereo del profumo mantiene un assetto maturo e mediterraneo, franco e vinoso.

In bocca ha una freschezza incisiva, unita a un tannino rotondo, setoso, che produce un volume quasi satinato; l'acidità fremente, non diventa mai sterile né contraddice il calore espressivo; il finale, amarognolo, è crepuscolare e di buona lunghezza.

+ UNA BOTTIGLIA AUTOREVOLE, UNISCE GRINTA A UNA MATUREITÀ ESPRESSIVA GIÀ AFFERMATA.

### **Castello di Lignano**

FRASSINELLO MONFERRATO (AL) 0142/334511

### **Grignolino del Monferrato Casalese "Vigna Tufara" 2005**

Colore rubino granato trasparente e vivo.

Naso composto e floreale, aereo e gentile, la componente fruttata ha una freschezza pungente che si fonde con quella delicatamente speziata; bene nel bicchiere e a un paio di giorni dall'apertura.

In bocca si ripropone con la medesima grazia, lo sviluppo è sottile e si allunga senza smagliarsi, i ritorni hanno un tratto di semplicità e non diventano stucchevoli, il retrogusto amarognolo chiude evitando uno stacco troppo netto.

+ EQUILIBRATO, COERENTE, UNO DEI PIÙ CONVINCENTI IN ASSOLUTO.

Euro 10

### **Tenuta Migliavacca – Francesco Brezza**

SAN GIORGIO MONFERRATO (AL) 0142/781761

### **Grignolino del Monferrato Casalese "Vigna Magnano" 2005**

Colore granato leggero, poco uniforme.

Naso macerato di fieno, tabacco, carne e fiori; non è un esempio di finezza né di profondità, ma possiede un'apprezzabile leggiadria; l'acidità volatile ne penalizza la compostezza.

In bocca ha un residuo di carbonica poco chiaro, il fresco sviluppo gustativo segue un'esile traccia sapida per approdare a un finale di scarsa intensità.

HA DALLA SUA PARTE LA LEGGEREZZA, NON BASTA A SUPPLIRE ALLA CARENZA DI CORPO E A UNA CONFEZIONE INCERTA. L'AZIENDA HA INTRODOTTO LA PRATICA BIODINAMICA NEL 1965 ED È CERTIFICATA DEMETER DAGLI ANNI SETTANTA; OLTRE AL VIGNETO (12 ETTARI COMPLESSIVI A PREVALENZA DI BARBERA, 3 DI GRIGNOLINO), COLTIVA ERBA MEDICA E CEREALI, DESTINATI ALL'ALIMENTAZIONE DI UNA TRENTINA DI BOVINI DI RAZZA PIEMONTESE.

Euro 6

### **Grignolino del Monferrato Casalese "Vigna Magnano" 2004**

Colore granato mattone crepuscolare. Naso difficile da registrare, segnato dalla volatile e poco nitido nell'impatto; lo sviluppo avvolge con note di carne, fiori macerati, sale marino e abbondante zolfo; nonostante la definizione incerta, possiede un'articolata fragranza.

Bocca quasi inspiegabile: una copiosa dose di anidride carbonica lascia il passo all'eredità odorosa fatta delle cose migliori percepite al naso, con un cuore di frutta polposa e cangiante.

± LUCI E OMBRE: L'IMPREVEDIBILITÀ È AVVINCENTE E IL VINO ADERISCE ALLA SOSTANZA IRREQUIETA DEL VITIGNO; LA BOCCA È PERÒ SCOMPOSTA E SI MUOVE A BRIGLIE SCIOLTE; L'ABBONDANTE CO<sub>2</sub> È DOVUTA ALLA MALOLATTICA IN BOTTIGLIA.

BREZZA IMBOTTIGLIA IL GRIGNOLINO IN DUE MOMENTI: LA MISE PRIMAVERILE È DESTINATA A LASCIAR SVILUPPARE UN BRIO GASSOSO APPREZZATO DA PARTE DELLA CLIENTELA (IL 2004 INVIATOCI NE FACEVA PARTE); UN SECONDO IMBOTTIGLIAMENTO IN AGOSTO DÀ UNA PARTITA DI VINO FERMO O QUASI (VEDI I CAMPIONI DI 2005 E 2003). SIAMO PARTIGIANI DELLA SPONTANITÀ ESPRESSIVA, MA IN QUESTO CASO È STATO INTACCATO IL RIGORE DELLA DEFINIZIONE.

### **Grignolino del Monferrato Casalese "Vigna Magnano" 2003**

Colore aranciato trasparente. Impatto confuso e monocorde su note di radici e di fumo; a contatto con l'aria, il vino si apre su sensazioni soavi e voluttuose di erbe amare, spezie e granatina, per aggiungere presto la fragranza di nocciole e mandorle.

Bocca dalla struttura lieve e merlettata; la dinamica ha un'energia sottile e fluida, appena asciugata da un tannino maturo; i profumi di carrube introducono un finale di apprezzabile persistenza.

+ LA MIGLIORE VERSIONE DI QUESTO PRODUTTORE È ANCHE UNO DEI PIÙ FELICI 2003: NON GLI MANCANO ELEGANZA NÉ LA CAPACITÀ DI EVOCARE MILLESIMO, VITIGNO E TERRITORIO.

ASSAGGI INFORMALI, NEL CORSO DI UNA CENA, CI AVEVANO LASCIATO IMPRESSIONI POSITIVE ANCHE SULLE ALTRE ANNATE DI QUESTO PRODUTTORE, NON COMPROMESSE DALLA CARBONICA, IN CUI SPICCAVA LA PREZIOSA SAPIDITÀ. IL GRIGNOLINO MIGLIAVACCA È INTERAMENTE VINIFICATO IN GRANDI BOTTI DI LEGNO.

### **Il Mongetto**

VIGNALE MONFERRATO (AL) 0142/933469

### **Grignolino del Monferrato Casalese "Vigneto Solin" 2006**

Colore rubino-viola limpido e brillante. Naso d'impronta fermentativa ma in fase di positivo assestamento, la scia vinosa sta lasciando il posto alla frutta rossa cruda, lievissimo il riferimento floreale, notevole la pulizia dell'insieme nonostante il campione sia officioso.

In bocca mostra un'acidità pungente che detta i

tempi del sapore, non si può parlare di grande presenza, in compenso ha il tratto leggiadro e prolungato dei migliori; vivacissima la corrispondenza gusto-olfattiva.

+ VALE LA PENA SEGUIRNE LA TRASFORMAZIONE DOPO L'IMBOTTIGLIAMENTO DEFINITIVO, CRESCERÀ SFRUTTANDO LA QUALITÀ DELL'ANNATA.

ABBIAMO SENTITO ANCHE LE VERSIONI 2004 E 2003 CHE HANNO ELARGITO IMPRESSIONI CONFORTANTI: SE LA PRIMA ESPRIME CON CHIAREZZA LA GODIBILE MATURITÀ DELL'ANNATA, LA SECONDA HA UNA RICCHEZZA ODOROSA CHE TESTIMONIA IL SUCCESSO DELLE STAGIONI CALDE CON IL GRIGNOLINO.

Euro 9

### **Nuova Cappelletta**

VIGNALE MONFERRATO (AL) 0142/933135

### **Grignolino del Monferrato Casalese 2005**

Colore granato pallido tendente al mattone. Naso compito, lento e speziato; la volatile regala un'adeguata reattività, che porta in superficie un cuore di frutta secca, qualche traccia ferrosa e una florealità matura; bene la tenuta nel bicchiere.

Bocca leggera, ben costruita, asciutta e dall'acidità stimolante; si avverte un tannino incisivo e il finale ha una vena amara.

+ UN VINO COERENTE, PROPOSITIVO, INIZIA E CONCLUDE SENZA STRAPPI; NON CELA LA DUREZZA DEL SAPORE, MA L'IDENTITÀ VARIETALE È NITIDAMENTE RICONOSCIBILE.

Euro 7,50

### **Carlo Quarello**

COSSOMBRATO (AT) 0141/905204

### **Grignolino del Monferrato Casalese "Marcaleone" 2005**

Colore granato maturo pallido.

Naso contrastato, in una prima fase evanescente, poi escono lievi note di frutta macerata, fiori, bacche, sottobosco, brodo animale, fegato e plastica. Bocca asciutta, la sensazione tannica è quasi acerba, l'acidità presente; lo sviluppo cerca di distribuire la materia in maniera omogenea ma il vino dà una sensazione quasi rifermentativa, con il riemergere delle note di plastica.

± QUALCUNO NE HA AMATO LA SOSTANZA, GIUDICANDOLO UN VINO "SCHIERATO"; ALTRI LO HANNO TROVATO GREVE E INCOMPIUTO; IN OGNI CASO VIVE UNA FASE DI RIDUZIONE POCO COSTRUTTIVA.

CARLO QUARELLO, OGGI COADIUVATO DAL FIGLIO VALERIO, DISPONE DI UNA SERIE DI APPEZZAMENTI ESPOSTI A SUD/SUD-OVEST IN FRAZIONE CARDONA NEL COMUNE DI ALFIANO NATTA. L'AZIENDA È CONSIDERATA UNO DEI RIFERIMENTI DEL GRIGNOLINO STRUTTURATO; IL SUO MARCALEONE È IMBOTTIGLIATO A SETTEMBRE, UN ANNO DOPO LA VENDEMMIA.

Euro 8

### **Grignolino del Monferrato Casalese "Marcaleone" 2004**

Colore granato aranciato limpido. Impatto odoroso chiuso e scomposto; il calore che trapela (brodo, note quasi legnose) si fa insistente e porta il profumo verso un'ulteriore stanchezza. Bocca asciugante e amara, segnata da alcol e tannino; possiede una discreta acidità e una sana energia ma le espone senza compostezza; il finale lascia un ricordo garbato e significativo.

± VINO DI PERSONALITÀ CHE, NONOSTANTE LE SBAVATURE, CONSERVA UNO SLANCIO PROPOSITIVO E LASCIA UNO DEI DOPO BOCCA PIÙ CARATTERIALI DELL'INTERO LOTTO.

### Grignolino del Monferrato Casalese "Cré Marcaleone" 2003

Colore granato maturo con riflesso mattone. Naso chiuso e ridotto (fegato e toni umorali), mostra subito ambizioni che vanno al di là del vitigno, ma l'annunciata complessità non si esprime; brodo, funghi secchi e ferro si dipanano con pacata crepuscolarità, senza dare al profumo un senso di finitezza; ricorda alcuni rossi del Nord Piemonte e la loro affumicata mineralità.

In bocca conferma la sua fisicità, i tannini sono così perentori da impedire alla sensazione di respirare liberamente; il finale, pulito e asciugante, manca di uno slancio adeguato.

± UN ESEMPIO ECLATANTE DI "GRIGNOLONE": I PIÙ HANNO PREMIATO LA MATERIA E LE NOTE DI ERBE, FUNGHI E RADICI, MA LA NOTA DI BUSTINA DI TÈ ESAURITA È L'ALTRO LATO DELLA MEDAGLIA, ESPRIME I LIMITI DEL VINO E FA PENSARE A UN PASSAGGIO IN BOTTE; IL MARCALEONE, INVECE, È VINIFICATO SOLO IN ACCIAIO E VETRORESINA; LA DIZIONE DIALETTALE CRÉ, DEPENNATA NELLE ANNATE SUCCESSIVE, INDICA UN LUOGO DOTATO DI UN AFFIORAMENTO DI GESSO NEL TERRENO DELLA LOCALITÀ CARDONA (LA PARENTELA FONETICA ED ETIMOLOGICA CON IL FRANCESE CRAIE È EVIDENTE).

### La Scamuzza

VIGNALE MONFERRATO (AL) 0142/926214

### Grignolino del Monferrato Casalese "Tumas" 2005

Colore granato pallido abbastanza vivo. Naso pulito, attraversato da sentori di fieno, frutta, origano e note macerate; il lieve calore apporta anche un riconoscimento di terra; a contatto con l'aria il profumo è tutt'altro che scontato e rivela un raro esempio di Grignolino capace di crescere nel bicchiere.

In bocca è secco, deciso e presente, arriva oltre la superficialità di molti suoi parigrado, mostra un volume sostenuto da una classica presenza tannica, che asciuga appena la bocca; il ricordo è brillante.

+ UNA VERSIONE CORAGGIOSA E SENZA TIMORI, RISULTATO DI UNA FISICITÀ CHE NON DIVENTA PESANTEZZA; IL FINALE RESINOSO HA DEGLI SPUNTI METALLICI CHE HANNO INTIMIDITO ALCUNI DEGUSTATORI.

IL "TUMAS" È IMBOTTIGLIATO L'ESTATE SUCCESSIVA ED ESCE SUL MERCATO OLTRE UN ANNO DOPO LA VENDEMMIA; SE NE PRODUCE CIRCA 3MILA BOTTIGLIE ANNUE.

Euro 11

### La Tenaglia

SERRALUNGA DI CREA (AL) 0142/940252

### Grignolino del Monferrato Casalese 2005

Colore granato pallido di discreta vivacità. Naso introverso, improntato a gradevoli note di frutta, liquirizia, sciroppo di granatina, nocciole fragranti, con una traccia di carne; stando nel calice, risulta prevedibile e presto sfuggente.

Ripete in bocca lo stesso schema: dapprima fresco, poi morbido, manca di slancio e vitalità, si ferma presto senza rivelare una corrispondenza all'altezza della situazione; il finale esibisce ritorni fermentativi, asciuga la bocca e non lascia una traccia emozionante.

- DI DEFINIZIONE OLFATTIVA SORPRENDENTE, EVIDENZIA I LIMITI DI UN VINO BEN CONFEZIONATO PRIVO DI UNA VIVIDA ISPIRAZIONE.

L'AZIENDA, SITA SULLE PENDICI DELL'ALTURA CHE PORTA AL CELEBRE SANTUARIO DI CREA, ATTRAVERSA UNA FASE DI RINNOVO GESTIONALE, A SEGUITO DI UN PASSAGGIO DI PROPRIETÀ.

Euro 7,50 (il 2006)

### Grignolino del Monferrato Casalese 2004

Colore granato pallido e maturo.

Dopo un impatto etereo e contratto, il profumo si fa sinuoso, avvolgente, stagionato, con suggestioni esotiche; la lentezza espressiva lascia intuire una buona sostanza gustativa, il tono fermentativo sembra rientrato e la permanenza nel calice fa emergere note contrastate di capperi e cannella.

Bocca di particolare tenerezza; l'acidità vibra senza scomporre la dinamica, donando tensione e un allungo sensibile; la materia è concentrata senza pesantezza, mentre la buona densità salina concorre alla persistenza gustativa; il finale ha un piacevole richiamo di liquirizia.

+ UNA VERSIONE RIUSCITA, DOTATA DI SPESSORE E DI UNA CERTA GRAZIA; APPENA COMPRESSO IL RILASCIO FINALE.

### Vicara

ROSIGNANO MONFERRATO (AL) 0142/488054

### Grignolino del Monferrato Casalese 2005

Colore granato chiaro e vivo.

Naso fermentativo, penetrante, con note volatili di acetone e acqueraglia; si libera progressivamente della dolcezza superficiale (frutto rosso, fiori) per cercare un poco di profondità (carne), ma non produce una reale ricchezza.

Bocca tannica, quasi acerba, sostenuta da una morbidezza ovattata e da un'acidità intermittente; il sapore fatica a espandersi, spoglia la seconda parte della lingua e cerca sostegno nel volume; il finale asciugato fa pensare a una materia prima non straordinaria.

± UN VINO CHE HA DIVISO LA CIURMA: LA MAGGIORANZA L'HA TROVATO DI CORTO RESPIRO E HA SOFFERTO LE VISTOSE NOTE DI CARNE FROLLA; QUALCHE DEGUSTATORE HA APPREZZATO UNA DISCRETA SAPIDITÀ, LA FACILE CORRISPONDENZA FRUTTATA E LA SUCCOSITÀ.

IN FERMENTAZIONE, UN TERZO DEI VINACCIOLI VIENE SEPARATO ANTICIPATAMENTE, PER EVITARE VIGOROSE CESSIONI FENOLICHE.

LA VISCONTI CASSINIS RAVIZZA OPERA NELLA PARTE SETTRIONALE DEL CASALESE.

Euro 10

### Grignolino del Monferrato Casalese 2003

Colore granato vissuto di buona densità.

Naso sottile, complesso e articolato: fiori, gomma, frutta matura, felce, erbe balsamiche; la parte macerata ha un fascino decadente mentre la componente fruttata si fa via via più semplice e soave su note di granatina.

In bocca mostra una godibile sensualità, è setoso e avvolgente con un tannino asciutto e tenace; tornano gli aromi balsamici a riverbero della morbidezza del sapore; il finale è graduale ed elegante, senza slanci.

+ UN GRIGNOLINO DI FELICE INTERPRETAZIONE, CHE OLTRE A TESTIMONIARE UNA SAPIENTE GESTIONE DEL MILLESIMO CALDO, CONFERMA LE DISCRETE POTENZIALITÀ EVOLUTIVE DEL VITIGNO.

DI QUEST'AZIENDA ABBIAMO ANCHE ASSAGGIATO IL MONFERRATO ROSSO L'UCCELLETTA 2001, BLEND DI GRIGNOLINO E PINOT NERO MATURATO IN CARATI: CI È PARSO DOLCE, STATICO, MOLTO SEGNETO DAL LEGNO E POCO ATTINENTE AL VITIGNO MONFERRINO.

### Vini Pregiati del Monferrato Saccoletto

SAN GIORGIO MONFERRATO (AL) 0142/806509

### Grignolino del Monferrato Casalese "Vigna Cornalasca" 2005

Colore granato rubino pallido.

Naso velato e viscerale, di plastica, gomma e zolfo; il fruttato di banana ha un timbro caldo e non dà alcun segno di finezza.

Bocca dall'acidità molto sgradevole, quasi accescente, il gusto è scomposto e ha evidenti problemi di pulizia.

- CONSIDERANDO LE ANNATE PRECEDENTI DELLO STESSO VINO, DI DISCRETA FATTURA, SI PUÒ IPOTIZZARE CHE QUESTO SIA UN INCIDENTE DI PERCORSO; LE LACUNE SONO TUTTAVIA COSÌ PALESI CHE LASCIANO EMERGERE LA FRAGILITÀ DEL LIQUIDO.

Prezzo n.d.

### *Grignolino del Monferrato Casalese "Vigna in Cornalasca" 2004*

Colore granato, omogeneo, dalla sfumatura matura. Naso contrastato ed esitante: legno e caffè si mescolano a sentori animali, di fiori secchi e radicchio; la compostezza non è il punto di forza del profumo, sebbene possieda un pizzico di profondità e di sostanza.

In bocca è meno confortante: assorbita la traccia di carbonica, il liquido punta sul volume ma la dinamica si svuota presto, l'amaro non dona compostezza e omette una sensibile traccia gustativa; il finale ha un sussulto aromatico che evoca la surmaturazione, prima di spegnersi su singolari note d'intonazione mediterranea.

± IL CONTRASTO ODOROSO OFFRE UNA VIVACITÀ SUPERIORE ALLA 2005, MA IL VINO È TROPPO POCO ORDINATO PER LASCIARE UN'IMPRESSIONE POSITIVA.

### *Grignolino del Monferrato Casalese "Vigna in Cornalasca" 2003*

Colore granato mattone con unghia arancio.

Naso disciplinato: caldo e avvolgente, combina la parte carnosa (speck, pomodoro) a quella rugginosa e a note stagionate di frutta, zafferano, crema pasticcera; la maturità non diventa stucchevole, anche se la permanenza nel calice lascia sfuggire qualche nota bruciante, caramellata e un profilo diluito.

In bocca il calore dell'annata si avverte in modo più chiaro e meno signorile: rilassato e cremoso, mostra fusione ma fatica ad allungarsi; la sapidità dà una densità non ostentata, l'amaro diviene insistente e l'alcol finisce per prevalere sulle altre sensazioni; si avverte un principio di ossidazione (vermuth e china) e il finale manca di purezza, consegnando un ritorno dolciastro.

± LA MENZIONE "LA PRIMA VOLTA", CHE APPARE IN ETICHETTA, LASCIA DEDURRE CHE L'AZIENDA ABBA ESORDITO CON IL GRIGNOLINO PROPRIO NEL TORRIDO 2003; NON È STATA UN'IMPRESA FACILE E IL RISULTATO NON BRILLA PER DISTINZIONE; IN COMPENSO SI PERCEPISCE UNA SFACCETTATURA CHE LE ALTRE ANNATE NON POSSIEDONO.

## Piemonte Grignolino

### Cavallotto

CASTIGLIONE FALLETTO (CN) 0173/62814

### *Piemonte Grignolino Bricco Boschis 2004*

Colore granato limpido e vivo.

Naso curioso: possiede freschezza e una buona maturità, con un profilo fermentativo dolce (zucchero a velo, fiori, caramella, chewing gum) per nulla spiacevole ma più prossimo a un vino bianco.

Bocca morbida e fruttata, dotata di una godibile energia e di un tannino lieve; nel finale riemerge un' apprezzabile corrispondenza.

± ANCHE IN QUESTO CASO, UN VINO CHE HA DIVISO LA CIURMA. UN DEGUSTATORE NOTA UNA PUNTA DI BOTRITE BUONA E I PIACEVOLI RITORNI RETROFATTIVI; ALTRI NON RIESCONO A SUPERARE LA DISTANZA DALLA TIPOLOGIA E ANNOTANO: «SE NON FOSSE PER IL TANNINO, AVREBBE LA FISIONOMIA DI UNO CHARDONNAY O DI UN ROSATO DI BUONA STATURA».

RARISSIMO GRIGNOLINO COLLOCATO NELLA DOC REGIONALE, QUESTO BRICCO BOSCHIS PROVIENE DAL VIGNETO OMONIMO NEL COMUNE DI CASTIGLIONE FALLETTO, UNA SORTA DI CIMELIO FUORI DALLA ZONA CLASSICA.

Euro 9

CARNI, FORMAGGI, SALUMI, PANE, ACQUA, VINO, BIRRA, SALE, OLIO, ACETO, PASTA, CEREALI, FARINE, LEGUMI, CONSERVE DOLCI, SALATE E PICCANTI, MIELE, DOLCI, CAFFÈ, TÉ, CIOCCOLATO, SPEZIE, PREPARATI PRONTI A CUOCERE, SOTTOLI, PESCI CONSERVATI, ODORI, FRUTTA SECCA, SEMI OLEOSI.

B O T T E G A

LIBERATI

PRODOTTI ALIMENTARI DI ALTA QUALITÀ SELEZIONATI, PROVENIENTI DA AZIENDE BIOLOGICHE. BIODINAMICHE E PRESIDIO SLOW-FOOD.

Consegne a domicilio mercoledì e venerdì

00175 Roma • Via Flavio Stilicone, 278/280/282 (Fermata Metro A "Giulio Agricola")  
Tel. 067101156 - 0671544153 • Fax 0645426506  
www.bottegaliberati.it • info@bottegaliberati.it

# La tavola del Grignolino

*samuel cogliati*

88

La leggiadria del Grignolino potrebbe indurre a considerarlo ideale per un consumo interlocutorio tra un pasto e l'altro. La sua attitudine rinfrescante è indubbia, al punto che la tradizione popolare gli attribuisce le virtù di un "cordiale", un liquido corroborante dedicato ai deboli e ai convalescenti. Fino agli anni cinquanta, troneggiava su vari comodini d'ospedale e molti medici chiudevano volentieri un occhio sul suo consumo, quando non lo raccomandavano.

Nulla vieta di concepire le bottiglie più diafane, scariche di materia e domate dal tempo, come rarefatti vini da meditazione, ma la sensibilità di questa varietà per il cibo è clamorosa. La tradizione vuole il Grignolino come gioviale vino di merende, bevuto fresco di cantina sotto la pergola per accompagnare un pezzo di formaggio, di pane e salame. E' solo un punto di partenza.

Nel Casalese è sempre stato il vino "standard", che non può mancare sulla tavola quotidiana, mentre nell'Astigiano si accollava il ruolo della bevanda pregiata, riservata agli ospiti di riguardo o alle grandi occasioni. Due concetti che si combinano in storiche espressioni quali «vino fino da pasto» (Giovanni Dalmasso) o «vino superiore da pasto» (Arnaldo Stucchi).

Nella temperie enogastronomica contemporanea, in cui tanta divulgazione di settore vorrebbe attribuire un solo vino ad ogni piatto, o inversamente una serie vincolante di pietanze per ogni vino, il Grignolino rivendica la sua attitudine di vino a tutto pasto. E' una nozione culturale, ancor prima di essere motivata tecnicamente: un concetto di buon senso di estrazione popolare.

Una teoria sostiene che il Grignolino non sia un vino bianco, né un rosso, né un rosato. Questa formula racchiude una credibile intuizione. Il "piccolo nobile" piemontese non ha quasi mai la modalità espressiva di un vino rosso di struttura, ma nessun rosato possiede la sua peculiare dotazione tannica né la sua asciuttezza. Sposati a una

mitigata acidità e alla proverbiale delicatezza del corpo, i suoi tannini evocano l'anidride carbonica. Ecco perché il Grignolino dimostra una flessibilità "a tutto pasto" che ricorda gli spumanti metodo classico. Fanno eccezione i casi frequenti in cui i polifenoli risvegliano un effetto metallico su alcune pietanze.

I Grignolini del Casalese e della riva sinistra del Tanaro in genere – specialmente le versioni meno concentrate – assolvono disciplinatamente al ruolo di accompagnatori del pranzo. Sono a loro agio nel seguire, quasi a distanza, una molteplicità di antipasti all'italiana: dal salame a pasta fresca, alla versione cotta, fino al cotechino; occorrerà maggior cautela con gli affettati in cui il sale è evidente e la struttura "liscia", come il prosciutto crudo, lo speck o la coppa. Qui la capacità dei tannini di insinuarsi nella fibra compatta non è garantita e si rischia il proverbiale "effetto rimbalzo". Nessun problema, invece, sulla frittata con i porri e le erbe aromatiche, le uova di quaglia o le specialità untuose come il vitello tonnato o l'insalata russa, fino al tipico *friciulin*, preparazione della cucina povera, ricavata dagli avanzi del pasto precedente. Erbette, uova, talora frammenti di salame cotto, un pugno di risotto, con il tocco di un nocciolo di pesca secco finemente tritato e il guizzo aromatico dell'erba san pietro, formano un impasto semiliquido che viene fritto nel burro come una frittatina. Questo piatto tradizionale era a volte sottolineato da un goccio di aceto.

Ai Grignolini più sfumati, fondati su una delicata sapidità anziché su un tannino evidente, il compito di sposare la carne cruda di vitello fassone battuta al coltello. Un filo di extravergine d'oliva, una spolverata di pepe grigio e qualche fogliolina di timo troveranno un adeguato contrappunto nella fragranza del vino. Queste stesse versioni continueranno la loro onorevole missione in abbinamento ai primi piatti della tradizio-

ne piemontese: gli agnolotti con ripieno di coniglio, maiale e cavolo (talora rinforzato dal cotechino), curiosamente chiamati *lasagne* nel circondario di Castagnole Monferrato; il risotto preparato con brodo di gallina e arricchito dai suoi fegatini. Quando il carattere della ricetta è preminente, è inevitabile perdere una quota di emozione nell'abbinamento; è però raro che il vino, ancorché somnesso, svanisca senza lasciare una garbata traccia tattile, grazie alla chiusura asciutta del tannino. Sono anche i vini ideali per piatti più "ordinari", come le cotolette impanate o gli spaghetti al sugo di pomodoro, cipolla e burro, secondo l'usanza del Nord Italia.

Le migliori versioni mature – è oggi il caso di alcuni 2001 e 2002 –, dotate talvolta di una tendenza a "nebbioleggiare", potranno addirittura osare un incontro con i *tajarin* al tartufo bianco, cui va lasciato il centro della scena. Il Grignolino sa farlo benissimo, assicurando soffusa tattilità e una definizione aromatica rarefatta.

Privilegeremo le versioni più strutturate per i secondi piatti di carne come il bollito misto con la bagna caoda, l'agnello al forno, la frittura mista di carne piemontese (con fegato e polmone), la gallina ripiena o l'osso buco. Lo stesso vale per i formaggi di buona personalità, come la robiola di capra. Di fronte a un carattere esuberante (marcato dall'aglio, dalle acciughe, dalla

mostarda o dalla selvaticità degli aromi), il Grignolino fa un passo indietro, con la saggezza di chi non deve dimostrare nulla, ma è consapevole della sua nobiltà di gregario.

I vini agili – originati da annate minori, a patto che non siano "verdi" – possono accompagnare pietanze come il merluzzo impanato o in versione "rossa", con olive e erbe aromatiche, o ancora con certi guazzetti e zuppe di mare, ad esempio il cacciucco. Il rischio dell'eco metallica varierà da bottiglia a bottiglia, con maggior fortuna per quelle meno amare, meno nervose ma con una carica fenolica accennata. Per limitare i rischi, è utile una fisionomia spontaneamente leggera, come quella dell'annata 2005.

Come il Pinot Nero o il Gamay, il Grignolino è il paradigma del vino che va servito a temperatura di cantina. Bevuto a 14/15°C, esalterà il carattere rinfrescante e spigliato della sua giovinezza; le versioni acquistate dal tempo possono essere un poco intiepidite, ma mai servite calde, pena la dispersione della loro raffinata fragilità. E' anche il caso di ricordare che il freddo acuisce le sensazioni dure come l'acidità e il tannino – che può essere particolarmente metallico – mentre il caldo sprigiona l'alcol delle annate più calde. Teniamone conto nella logica degli abbinamenti.

