

DALLA REGIONE 7 MILIONI PER LA PROMOZIONE VINICOLA

L'anarchico amato da re e Papi è il più nobile dei vini piemontesi

Alla scoperta del Grignolino, dal colore rugginoso al sapore ribelle che si sposa anche con il pesce

ANDREA MONTICONE
andrea.monticone@cronacaqui.it

01 AGOSTO 2023 - 16:48



Qual è **il più nobile dei vini piemontesi**? Tutti pronti a rispondere "Barolo", vero? Certo, la fila di tedeschi che nella stagione giusta arrivano in questa porzione di Piemonte, tra Barbaresco e Barolo ridotta più a un "parco giochi" che a una cittadina, per caricare le loro auto potrebbe far pensare a tutto questo. Ma il vero re dei vini piemontesi ha una storia più antica, otto secoli almeno dal Medioevo alle tavole dei Savoia. E' **il Grignolino**, "**anarchico e testabalorda**" secondo [Luigi Veronelli](#), il più bianco dei rossi e il più rosso dei bianchi, amato da scrittori e papi, a lungo confinato in quel limbo dei cosiddetti "vini da tavola", mortificato e snobbato, **ma che ora conosce finalmente la sua grande rivincita**.



Perché si chiama così

Conosciuto nel Medioevo come "Barbesino", tramandato nelle cronache dei frati e religiosi del Monferrato - da Casale fino all'astigiano, questo è il suo territorio -, si dice che debba il suo nome alle "grignole", quei semi contenuti negli acini, ma c'è un modo di dire, in astigiano, che è "**grignare**", ossia **ridere: la risata che è quasi ghigno, quella di un Franti, di un ribelle**, anarchico e testabalorda, quindi. Un vino che non è fatto per i ritmi del consumismo, sosteneva lo scrittore e regista Mario Soldati.

Le sue caratteristiche

Vino fermo, dal sapore asciutto e tannico, con un retrogusto amarognolo quasi asprigno, considerato un vino che mal si presta all'invecchiamento, ha un colore rosso rubino ma il "**vero**" **grignolino, quello amato dagli esperti, ha sfumature arancioni, o per meglio dire rugginose**.

Il suo vitigno è fragile, anche se resiste meglio di altri alla siccità per esempio, prediligendo i terreni asciutti e sabbiosi. Non è possibile vinificarne più di 85 litri per quintale d'uva. I raccolti sono considerati incostanti, da una stagione all'altra.

Ci è voluta, di fatto, una nuova generazione di viticoltori per riscoprire il Grignolino in tutta la sua nobiltà: un gruppo di produttori del Monferrato, di recente, ha ridato vita al "**Monferace**", **un vino in purezza ricavato da vitigni ben precisi e affinato per quaranta mesi, di cui almeno ventiquattro in botti di legno**.

DALLA REGIONE 7 MILIONI PER PROMUOVERE I VINI PIEMONTESI

L'assessorato regionale del Piemonte all'Agricoltura ha aperto il bando regionale sulla misura Ocm (Organizzazione comune di mercato) per il vino per la promozione sui mercati dei Paesi extra Ue, con una dotazione finanziaria complessiva di 7 milioni e 550mila euro a sostegno del comparto vitivinicolo piemontese. Il bando è rivolto ai consorzi di tutela e alle associazioni di produttori vitivinicoli per i progetti regionali e multiregionali nei Paesi terzi, presentati per l'annualità 2023-2024, e prevede una copertura massima del 50% delle attività promozionali presentate da ciascun soggetto beneficiario. Il termine ultimo per la richiesta di contributo è il 13 settembre 2023. «A seguito dell'apertura del bando regionale sulla misura Ocm investimenti, con 3 milioni di euro a sostegno delle aziende vitivinicole piemontesi - spiega l'assessore regionale all'Agricoltura e cibo, Marco Protopapa - prosegue il sostegno al comparto con l'attivazione della misura Ocm promozione, che permette ai produttori e ai consorzi di tutela di dare continuità e intensificare le azioni di promozione dei nostri vini di qualità sui mercati internazionali e trovare nuovi sbocchi di mercato all'estero».

Sulla tavola di re e papi

Come detto, il suo terroir è il Monferrato e per tale ragione era sulle tavole dei Duchi, poi su quelle dei Savoia: l'anarchico, ironia della sorte, era il vino prediletto di Umberto I, ucciso poi da [Gaetano Bresci](#). Amatissimo anche da Papa Francesco, non a caso originario di Portacomaro, uno dei luoghi deputati alla produzione di Grignolino.

Come abbinare il Grignolino

Guai ad abbinare il pesce con un vino rosso? Lo dicono i francesi, di solito. Ma il Grignolino si presta perfettamente all'abbinamento con il pesce, così come con i primi, le carni bianche, le verdure - un consiglio: provatelo con le lasagne vegetariane - e si serve a una temperatura compresa fra i 18 e i 21 gradi, magari dopo una mezz'oretta in decanter: da bere in calice da vino strutturato.