

# Monferace, voce di tempi perduti



Un'associazione di produttori è impegnata nella valorizzazione della versione invecchiata (almeno 40 mesi) dello storico vitigno piemontese › Al convegno di Ponzano (Alessandria) si è parlato di genetica, diffusione e analisi organolettica

di **Aldo Fiordelli**

Gli hanno fatto il Dna, i ricercatori del Crea di Asti hanno realizzato la spettrometria, un panel di 60 persone ne ha tracciato il profilo organolettico e la professoressa Anna Schneider del Cnr - Istituto per la protezione sostenibile delle piante di Torino ne ha evidenziato le origini storiche. Parliamo del **Monferace**, protagonista di un convegno lo scorso 2 ottobre al Castello di Ponzano, nell'Alessandrino.

## Origini e diffusione

Eppure, tutto ciò non è ancora sufficiente per descrivere le emozioni del Monferace, "la donna dalla voce rauca" del Monferrato di Cesare Pavese. Una sua poesia recita: "d'un tratto suonò/ come uscisse da queste colline, una voce più netta/ e aspra insieme, una voce di tempi perduti". Ecco il Grignolino invecchiato, una voce di tempi perduti. Più aspra e più netta del Nebbiolo. Lo chiamavano anche Barbesino, ha un network di relazioni coi vitigni del Nordovest della Penisola, ma è un autoctono piemontese. È nipote del Nebbiolo, ascendente del Ruchè e discendente di Freisa e Vespolina.

Come Grignolino viene citato prima ancora del Nebbiolo, risalendo fino al 1249, sebbene come ha spiegato la prof. **Anna Schneider** del Cnr, lo "zio" fosse già diffuso in tutta la regione. Si è esteso dal Casalese e si diceva che assomigliasse proprio al Nebbiolo fin dal 1800. La sua produzione oggi è perlopiù incentrata su un vino scarico di colore, fresco, fruttato, fragrante,

IN APERTURA il Monferace è una chicca da 20-30 mila bottiglie l'anno prodotte da un gruppo di 13 vignaioli del Monferrato riuniti in un'associazione dal 2013

44 IN ITALIA › MONFERACE

tannico da abbinamento per via delle grignole, i vinaccioli dell'uva dei quali è sempre abbondante.

## La sua carta d'identità

Poi c'è il Monferace, che del Grignolino è la migliore **selezione affinata almeno 40 mesi**, dei quali 24 in legno. A lui sono dedicati 4,23 ettari, il 18% dei quali rappresentano selezioni delle migliori uve, il 45,5% singole vigne e il 36,4% parcelle uniche. Se ne producono all'anno tra le 20 e le 30 mila bottiglia. È una nicchia, non vuole e non può essere niente di diverso una simile eccellenza. Ma bisogna anche far sentire la propria voce sul mercato. Il Monferace è un sogno divenuto realtà, non è una denominazione. Nasce da un'associazione tra produttori di Grignolino per riscoprire un'antica tradizione, come ha ricordato il **presidente del Monferace Guido Carlo Alleva**, titolare di Tenuta Santa Caterina.

Un sogno che lo scorso 2 ottobre è stato "psicanalizzato" scientificamente evidenziandone il **Dna**, la **spettrometria** e il **profilo aromatico**, ma ora è necessario dividerlo, viverlo, assaggiarlo, farsi dare il suo pizzicotto di speziatura e acidità. Le analisi hanno rivelato che contiene il rotundone, la molecola (sesquiterpene) responsabile del sentore di pepe che condivide con alcuni suoi cugini come il Pelaverga, ma anche con la Corvina o il Syrah. È come fosse il colore degli occhi, ai quali bisogna aggiungere la rosa e la viola dei capelli, lampone, ribes rosso e ciliegia dell'incarnato, resinosa e balsamica della corporatura.

Al naso il Monferace è più volubile, ha spiegato con parole tecniche **Maurizio Petrozziello**, ricercatore del Crea di Asti. «L'affinamento amplia moltissimo intensità e complessità, il carattere dei profumi si differenzia in base alla mano del produttore e alla gestione in cantina. Invece al gusto c'è meno variabilità, essendo caratterizzato da acidità e astringenza». A volerli davvero usare i numeri bisognerebbe, calice alla mano, sottolineare proprio l'acidità, quasi sempre di circa un punto sopra al Nebbiolo, e il pH, con numeri abbastanza bassi da far dormire agli enologi sonni più tranquilli di certe annate moderne sui grandi rossi italiani. A tratti sembra di

assaggiare certi Baroli di cinquant'anni fa oltre che dei grandi Grignolini di oggi.

## I volumi ridotti e gli autori

Una degustazione così lontana dallo stereotipo gustativo comune che in un recente concorso enologico internazionale il Monferace assaggiato alla cieca, ma riportato ovviamente come Grignolino, non è stato capito per troppa complessità, testimone lo scrivente. Ce n'è ancora troppo poco e non è solo un problema di mercato ma anche tecnico. Lo ha spiegato bene **Mario Ronco**, **enologo** piemontese riferimento dell'associazione dei produttori. Per quei 24 mesi di legno, la maggior parte dei produttori – a eccezione di Tenuta Santa Caterina – usa tonneaux non per ragioni stilistiche ma per motivi di quantità. La botte grande gli giova invece. Dagli 11 campioni degustati è emerso un carattere assertivo, fiero, nobile ed elegante.

Monferace come quello di **Alema** sono fermentati con lieviti indigeni, affinati 30 mesi ed espressivi di mineralità profonda insieme con la grazia di cannella, viola, arancia sanguinella imbevute in tannini risoluti. C'è qualche fuga in avanti, più moderna, rara per la verità.

Poi ci sono versioni postmoderne di rara eleganza, come quella di **Tenuta Santa Caterina**, un Grignolino che diventa Monferace dalle uve di una singola vigna, macerate per 90 giorni e invecchiate 30 mesi in legno grande. Un profilo così aggraziato che il direttore di *Civiltà del bere* **Alessandro Torcoli**, che ha guidato la degustazione, ha descritto con note finanche di "fragola con panna" per quel carattere di frutti rossi fini del vino, con quella certa terrosità che ricorda il Pinot nero.

Infine le interpretazioni più intellettuali come quella di **Accornero**, produttore storico. Il suo è un Monferace tradizionale e austero, con un frutto rosso che ricorda il melograno e una mineralità mentolata nel finale. È fermentato in legno, vivaddio, con una macerazione di 60 giorni da uve di vigne di 60 anni. Eccola la donna dalla voce rauca di Pavese che suonò più netta e aspra dalle dolci colline del Monferrato.