

# Bibenda, per rendere più seducenti la cultura e l'immagine del vino.

Visualizza tutte le notizie

## Associazione Monferace: la nobiltà del Grignolino

Publicato il 24/01/2025

Quando dei produttori lavorano in sinergia spinti dalla passione e con lo scopo comune di ricercare nella tradizione l'essenza più pura, in quel momento si creano le fondamenta per un progetto ambizioso, così dall'unione di un gruppo di vignaioli coraggiosi nasce nel 2013 l'associazione Monferace, antico nome del Monferrato aleramico.

Un progetto che si realizza in quel territorio identificato nell'area geografica delimitata dai fiumi Po e Tanaro, una terra ricca di storia e di cultura, di vigneti e di bellezze naturali, che si estende in un ideale triangolo tra le città di Casale Monferrato, Alessandria e Asti. Il Monferrato è caratterizzato da una straordinaria ricchezza di coltivazioni e paesaggi, è un patrimonio unico di biodiversità da salvaguardare, ma soprattutto è da sempre area vocata alla coltivazione della vite con numerose varietà di vitigni autoctoni: il Grignolino, la Barbera, il Nebbiolo, la Freisa, il Ruché, il Cortese e antiche varietà che si stanno riscoprendo come la Slarina e il Baratuciat. Lo scopo principale dell'associazione è nobilitare il Grignolino, gli obiettivi sono la comunicazione e divulgazione del Monferace e la creazione di una rete imprenditoriale nel Monferrato che ne consenta un rilancio.

Di queste colline il Grignolino è un vitigno autoctono e dalle radici antichissime, è citato in documenti risalenti agli anni 1249 e 1337. Il primo è un atto di affitto trascritto dai monaci del Capitello di Sant'Evasio "quattro staia di terra gerbida affinché fossero lavorate e vi fossero collocate buone piante di viti Berbesine" e il secondo un inventario dell'Abbazia di San Giusto di Susa, in cui si nomina il vino "Grignolerii".

Negli ultimi decenni il Grignolino è stato spesso identificato come vino da pasto, in parte immesso nel mercato dello sfuso, ma in passato è stato un vino regale molto amato dai Savoia e ha avuto dei suoi momenti di apice, come al Concorso Enologico Nazionale del 1953 dove è stato premiato nella categoria dei "rossi pregiati superiori" condividendo il podio con il Barolo e il Barbaresco. Il Monferace mira a ricreare questa magia cucendo un elegante abito da sera tramite una stretta regolamentare, un severo disciplinare:

innanzitutto il Monferace deve essere prodotto da uve Grignolino in purezza, i vigneti iscritti devono essere impiantati su terreni calcarei-limo-argillosi nelle varie combinazioni anche con presenza naturale di sedimenti sabbiosi, il vino potrà essere immesso sul mercato soltanto dopo un periodo minimo di affinamento di 40 mesi di cui almeno 24 in botte di legno, infine ogni anno una commissione degusta i vini alla cieca per valutarne caratteristiche e idoneità.

Questa sfida è resa ancora più affascinante perché il Grignolino non è un vitigno di facile gestione, è uno spirito ribelle, Veronelli lo definì "anarchico e testabalorda", un vino in perenne contrasto tra acidità e tannino quasi aggressivi da una parte e colore scarico e aspetto innocuo dall'altra. Il nome dovrebbe derivare da grignole, termine dialettale astigiano che indicava anticamente i vinaccioli, che in questa varietà sono più numerosi rispetto ad altri vitigni e sono responsabili della sua marcata tannicità; esiste anche una seconda versione, che il nome sarebbe legato all'espressione grigné, in piemontese sorridere, perché a un sorriso assomiglierebbe l'espressione che si disegna sul volto di chi lo beve causa tannini. Così anche la filosofia di vinificazione s'ispira al passato: occorre aspettare con pazienza lunghi anni e un passaggio in botte prima che questo vitigno esprima al meglio la sua nobiltà ed eleganza.

In compagnia del Presidente dell'associazione Monferace, l'avvocato Guido Carlo Alleva, e l'enologo Mario Ronco, abbiamo degustato dieci etichette di altrettante aziende sostenitrici del progetto.



### Monferace Riserva 2021 - Cinque Quinti Grignolino del Monferrato Casalese Doc - Gr. 13,5%

Cinque Quinti nasce nel 2016 dalla passione di cinque fratelli che hanno deciso di portare avanti l'azienda familiare nata quattro generazioni fa, con un tocco fresco e innovativo.

La zona di raccolta è Olivola, colline a 290 m s.l.m., un terreno con alta percentuale di calcare e buon equilibrio fra limo e argilla.

Fermentazione in acciaio, elevazione di 27 mesi in tonneau e barrique di rovere francese, affinamento 9 mesi in bottiglia.

Questa etichetta è la più giovane della batteria in degustazione, nonostante ciò si presenta in una veste luminosa ma scarica di colore con bordo aranciato, tipico del Grignolino conseguenza di una buccia povera di antociani. Naso dal timbro fruttato, dalla prugna al frutto di bosco acidulo, si aprono sensazioni di erbe officinali e una leggera speziatura. In bocca spicca un'acidità

trascinante, alla quale si appoggia la sapidità, un tessuto tannico presente, un finale che richiama un lampone acidulo e un accento amarognolo da erbe officinali. È un vino che va aspettato, per la sua giovinezza presenta delle note pungenti di acidità e sapidità.

### Monferace 2019 - Tenuta Santa Caterina Grignolino d'Asti Doc - Gr. 14,5%

Tenuta Santa Caterina si trova nel comune di Grazzano Badoglio, nel cuore del Monferrato in provincia di Asti. Censita come Tenuta Agraria nel 1737, è a partire dagli anni 2000 che la proprietà viene riportata a nuova vita da Guido Carlo Alleva, quando decide di riprendere la tradizione familiare della viticoltura. Tenuta Santa Caterina, viene restaurata in tutte le sue parti con l'abile maestria degli artigiani locali e nel rispetto del passato, una menzione speciale per l'Infernotto, una cantina tipica piemontese scavata nel tufo fino a 17 metri di profondità, autentico gioiello di architettura ipogea e riconosciuto Patrimonio UNESCO dal 2014.

Il vigneto è ubicato a 300 m s.l.m. su terreno marnoso, calcareo-argilloso, le uve provengono da vigneti di 50 anni. Vinificazione in



## Ultimi articoli

Bibenda per il Messaggero  
28/01/2025

Bibenda per il Messaggero  
21/01/2025

Il mondo del Vino da Papa Francesco  
10 anni fa  
21/01/2025

Bibenda per il Messaggero  
14/01/2025

Bibenda per il Messaggero  
07/01/2025

Bibenda per il Messaggero  
31/12/2024

Bibenda per il Messaggero  
24/12/2024

Un Natale importante e un  
ricordare giorno per giorno  
19/12/2024

acciaio, maturazione in tonneau per 30 mesi e sosta altri 30 in bottiglia. Alla vista un cuore scuro con una nota aranciata. Predomina un frutto rosso che il tempo ha trasformato in ciliegia sotto spirito, si alternano erbe officinali a erbe aromatiche con una scia di incenso, una nota di vaniglia ben gestita, tè nero e pepe verde. Al palato sprigiona la propria esuberanza, un tannino avvolgente e ben gestito, appoggiato da acidità e sapidità, con il sentore di ciliegia che accompagna la bevuta e un finale pulito.



**Monferace 2019 - Aemat**  
**Grignolino del Monferrato Casalese Doc - Gr. 14%**

Aemat nasce nel cuore e nella mente di Savio Dominici alla fine degli anni '80, per poi diventare una realtà nel 2012. Il nome nasce da un duplice gioco di parole, in AEMAT sono racchiuse le iniziali dei figli Alessandro e Matteo, ma anche A l'è mat! nel dialetto piemontese significa "è matto". Azienda localizzata a Ponzano Monferrato, quindi nella parte più occidentale, è a conduzione biologica, sostiene un'agricoltura libera da pesticidi e contaminazioni chimiche, preferendo il rispetto dell'ambiente a qualsiasi azione che ne destabilizzi l'equilibrio. Su l'etichetta della bottiglia sono impresse delle farfalle che svolazzano vicino ad un calice, quasi a richiamare questo concetto.

Il vitigno poggia su un suolo argilloso-limoso con elevato contenuto di calcare ad una altitudine di 350 m. Fermentazione in fusti d'acciaio a temperatura controllata, il vino rimane in contatto con le bucce per un ulteriore periodo di macerazione post fermentativa di 20 giorni, durante i quali il colore si fissa e si stabilizza. Segue maturazione in piccoli fusti di rovere per 24 mesi, seguito da affinamento in bottiglia per almeno altri 20 mesi.

Rubino trasparente con nuance aranciato. Inizialmente un sentore di frutto di bosco dolce, ciliegia e lampone, a seguire percezioni più scure alloro, prugna e geranio, esce una nota balsamica insieme ad una leggera speziatura. In bocca un tannino più evidente con un'acidità che pulisce, vigorosa la componente sapida, nota finale di erba officinale con ritorni di alloro e geranio. Anche con questa presenza tannica la chiusura di bocca risulta pulita.

**Monferace 2019 - Liedholm**  
**Grignolino del Monferrato Casalese Doc - Gr. 14,5%**

Nils Liedholm, amato personaggio e soprannominato il Barone per la sua signorilità, nel 1973 acquistò la tenuta Villa Boemia di Cuccaro Monferrato, ma l'inizio dell'attività vinicola è datata 1977. L'azienda Liedholm è stata gestita fino al 2015 dal figlio dello stesso Nils, Carlo Liedholm, che recentemente ha ceduto l'impresa a un Gruppo Industriale Italiano attivo nel settore del trasporto verticale. La Tenuta occupa la parte più sud-orientale all'interno dell'associazione Monferace, nel comune Lu Monferrato.



Il vitigno è situato nella zona collinare più bassa del gruppo sui 210 m s.l.m., il terreno rispetta gli standard imposti dal disciplinare ma ha la caratteristica di avere un'alta percentuale di sabbia. La fermentazione viene condotta a temperatura controllata a cappello sommerso, segue permanenza in legno per 30 mesi.

L'aspetto visivo è quello tipico del Grignolino. L'olfatto è più delicato con in evidenza note floreali, geranio e viola, una speziatura soffice di pepe bianco, foglie di tabacco e una ciliegia croccante. Al sorso primeggiano freschezza e sapidità, segue la tannicità con un ritorno pseudocalorico ad ammorbidire e bilanciare il sorso, un finale elegante e ammandorlato.



**Monferace 2019 - Sulin**  
**Grignolino del Monferrato Casalese Doc - Gr. 14%**

Anche l'azienda Sulin si trova nel comune di Grazzano Badoglio, nel cuore del Monferrato. Nel dialetto Sulin significa soleggiato e i vigneti di Famiglia possono a pieno titolo chiamarsi così, perché tutti ubicati a Sud. La Cantina opera nel settore vitivinicolo dal 1919, attualmente gestita da due fratelli, Mauro e Fabio Fracchia, sempre pronti a guardare avanti. Nel 1997 la decisione di estirpare tutte le vecchie vigne reimpiantandole secondo criteri moderni, nel 2020 impiantati 45 cloni da una selezione su 600.000 piante.

La vigna poggia su un terreno argilloso calcareo ad un'altitudine di circa 350 metri. Macerazione a 26 gradi per 15/20 giorni, successivo affinamento in tonneau per minimo 24 mesi e altri 16 di affinamento in bottiglia.

Nel valutare l'aspetto cromatico si entra ormai in un déjà vu. Al naso sempre presente la nota di ciliegia con la sua dolcezza, marcato floreale espresso in una rosa canina, erbe aromatiche, timo e sbuffi balsamici. In bocca un'acidità fluida e lunga, un tessuto tannico presente e mai invadente, la sapidità che accompagna il sorso e un finale che richiama la noce verde.

**Bricco del Bosco Vigne Vecchie Riserva 2019 - Accornero**  
**Grignolino del Monferrato Casalese Doc - Gr. 14,5%**

Cantina secolare nata dall'esperienza contadina di fine '800, proprietari viticoltori da quattro generazioni, gli Accornero continuano con la stessa passione e lo stesso impegno che animò il bisnonno Bartolomeo a produrre vini di alta qualità. Nel Comune di Vignale Monferrato è situata Ca' Cima, con una superficie vitata di 25 ettari.

Vigneti del 1961 impiantati sui terreni calcareo marnosi, di colore chiaro, poveri di sostanze organiche e minerali, ma ricchi di carbonati di calcio, limo, argilla e roccia in profondità. Macerazione a contatto con le bucce per minimo 40 giorni, affinamento 30 mesi in tonneau di rovere e 24 mesi in bottiglia.



Rosso rubino trasparente tendente all'aranciato. Un olfatto variegato tendente allo scuro di sottobosco, quasi macchia mediterranea, esalazioni di amarena, fiori appassiti, pepe nero

piccante e liquirizia. All'assaggio emerge la freschezza, tannini setosi e nota calorica leggera che aiuta a bilanciare. Lunga persistenza, la spinta sapida accompagna la beva e finale di bocca dal sentore di liquirizia.



**Monferace Indelebile 2020 - Cascina Faletta**  
**Grignolino del Monferrato Casalese Doc - Gr. 14,5%**

L'azienda, ubicata nel comune di Casale Monferrato, ha sede in una storica cascina del 1881, come attesta una targa in ceramica posta sul portale d'ingresso. Azienda giovane nata nel 2013 e gestita con passione da Elena Novarino e Giovanni Rosso, che continuano le gesta dei loro nonni, dal 2023 è stato effettuato il passaggio a conduzione biologica. Un documento attesta che già nel 1957 Faletta venne premiata con 500 mila lire poiché ritenuta azienda vinicola d'eccellenza.

Vigneto del 1936 su terreno franco argilloso, dove la forte componente argillosa permette di ottenere buone rese anche in anni particolarmente siccitosi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio da 32hl, invecchiamento di 36 mesi in tonneau di rovere francese e successivo affinamento di un anno in bottiglia.

Il colore segue quel fil rouge caratteristico del vitigno. Il primo sentore che richiama l'attenzione è la scorza d'arancia, seguita da ciliegia croccante, lampone, piccoli cenni di sottobosco, un bel floreale con scia mentolata. Freschezza vivace, accompagnata da una sapidità importante frenata dal tessuto tannico vellutato, finale lungo e minerale.

**Golden Arbian Monferace 2017 - Paolo Angelini**  
**Grignolino del Monferrato Casalese Doc - Gr. 14%**

La Società Agricola Angelini Paolo ha una storia di quattro generazioni di vignaioli, ad oggi la gestione è affidata ai gemelli Mauro e Franco che guardano al futuro con radici che affondano in 100 anni di storia ed esperienza. Tra le aziende è quella situata nella parte più settentrionale, a Ozzano Monferrato, 42 gli ettari impiantati a vigneto e distribuiti su terreni che variano dai più calcari a quelli più argillosi. La cantina, recentemente rinnovata, insieme alle tecniche di produzione indirizzate ad esaltare la tipicità di ogni singolo vitigno, permette di avere una gamma di vini molto varia e strettamente legata al territorio.



Il Grignolino è allevato su suolo tufaceo e calcareo marnoso, la vinificazione avviene con fermentazione spontanea in vasche acciaio inox a temperatura controllata, affinamento in tonneau di rovere francese da 5hl per 36 mesi e poi in bottiglia per 12 mesi prima della commercializzazione.

Tra i vini in degustazione è l'unico che differisce nel colore, un intenso rosso granato. Il naso si apre con una nota solforante, prosegue con speziatura di chiodi di garofano, sottobosco e sensazioni scure, ribes. Alla beva toni più pacati con una sapidità meno pungente, l'acidità bilanciata dalla nota calorica, una scia chinata e in chiusura una percezione di castagna.



**Monferace 2018 - Tenuta la Tenaglia**  
**Grignolino del Monferrato Casalese Doc - Gr. 14,5%**

Tenuta Tenaglia, cantina storica del Monferrato, si trova ai piedi del Sacro Monte di Crea, circondata da un suggestivo anfiteatro descritto da vigneti di origine seicentesca. Fondata nel XVII secolo dal Governatore di Moncalvo Giorgio Tenaglia, famoso capitano di ventura e intraprendente mecenate. Oggi Tenuta Tenaglia è gestita dalla famiglia italo-tedesca Ehrmann, la titolare Sabine insieme ai suoi figli ed al suo team, curano con grande attenzione e passione la produzione e distribuzione dei loro vini in Italia e all'estero.

Il vigneto si trova sulla zona collinare produttiva più elevata del Monferace, ad un'altitudine di circa 450 m s.l.m. e il terreno è argilloso marnoso. Vinificazione in acciaio, 24 mesi di invecchiamento in tonneau di rovere francese, altri 24 mesi di affinamento in bottiglia.

Un vino elegante ma dai toni meno definiti, erbe di campo, prugna e spezie, dove il floreale è più evidente a discapito della parte fruttata, ma ciò è figlia di un'annata più sottile soprattutto se paragonata alla precedente. A livello gustativo troviamo pulizia e una sapidità quasi piccante, molto salina, tannino sottile e finale di bocca scuro e piacevolmente amaricante.

**Monferace 2018 - Fratelli Natta**  
**Grignolino del Monferrato Casalese Doc - Gr. 14,5%**

Fratelli Natta è un'azienda vitivinicola a conduzione familiare, a Grazzano Badoglio, nel cuore del Monferrato. La superficie coltivata si estende per circa 30 ettari, suddivisi in piccoli appezzamenti a vigneto, selezionati per la favorevole esposizione e per le particolari caratteristiche del terreno. Una cantina che utilizza la tecnologia al servizio della tradizione, per valorizzarla e per poterla continuare, rimanendo sempre al passo con i tempi e le novità del settore. Il Grignolino è impiantato su un terreno calcareo, sabbioso e limoso; fermentazione alcolica condotta in vasca di acciaio, il vino rimane in contatto con le fecce fini per tutto il periodo di permanenza in legno pari a 24 mesi, affinamento in bottiglia.

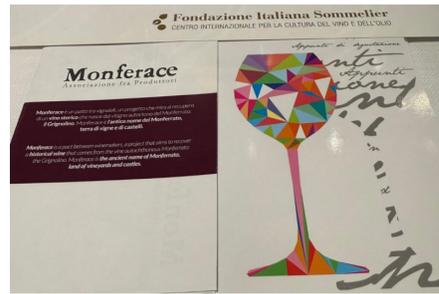


Rosso rubino trasparente che si dirama verso un bordo aranciato. Al naso si apre con note speziate ed erbe amare, malva, una visciola sotto spirito e fiori secchi. In bocca acidità preponderante che ci garantisce evoluzione nel tempo, tannini fini e una chiusura che richiama il sottobosco.

In questa degustazione non sono stati assaggiati semplicemente dei vini lavorati con Grignolino in purezza, ma siamo stati resi partecipi di un progetto. Ogni tenuta ha portato nella bottiglia la sua idea e la propria tradizione, anche confrontando aziende confinanti abbiamo goduto di vini profondamente diversi, ognuno capriccioso della propria identità.

ma senza mai allontanarsi dalle caratteristiche peculiari del vitigno. Un duplice aspetto ha accomunato la bevuta: la bellissima pulizia olfattiva e gustativa; e la capacità gastronomica di questi vini.

**Gabriele Torcigliani**



**Associazione Monferace**  
Castello di Ponzano Monferrato  
Piazza Vittorio Veneto 1  
15022 Ponzano Monferrato AL  
info@monferace.it



© RIPRODUZIONE RISERVATA

Fondazione Italiana Sommelier  
C.F. 97771240583  
P.I. 13421701007

Fondazione Italiana Sommelier

Sede  
Via Alberto Cadlolo 101 - 00136 Roma

Contatti e dove siamo

**Il nostro Corso per  
Sommelier  
ti cambia la vita.  
In meglio!**



© 2025 - Fondazione Italiana Sommelier  
Privacy | Cookie

Powered by Artisticom