



**COMUNICATO STAMPA 16 MARZO 2023**

*per la tutela dei vini: Grignolino del Monferrato Casalese doc, Barbera del Monferrato Superiore docg, Rubino di Cantavenna doc e Gabilano doc*

**Il nuovo main-event del Consorzio di tutela vini Colline del Monferrato Casalese in collaborazione con Go-Wine**

# “Anteprima Grignolino & Co.”

**Sabato 13 e domenica 14 maggio: due giorni di cultura e piacere enoico nel Monferrato casalese**

\* \* \* \* \*

Un nuovo main-event arricchisce il calendario 2023 del **Consorzio di tutela vini Colline del Monferrato Casalese**. Si chiama: “**Anteprima Grignolino & Co.**” e si terrà **sabato 13 e domenica 14 maggio** al **Castello Paleologo di Casale Monferrato**, per una due giorni interamente dedicata al **Grignolino del Monferrato Casalese doc**, oltre che alla **Barbera del Monferrato Superiore docg**, al **Rubino di Cantavenna doc** e al **Gabilano doc**.

Un nuovo format di carattere culturale, formativo, divulgativo e sociale disegnato con l’**Associazione Go-Wine di Alba** e rivolto a winelover, operatori, giornalisti e blogger.

Questo il macro programma:

**#Degustazioni a Calice** e vendita vini *a tu per tu coi vigneron* soci del Consorzio, con food a cura dell’**Enoteca Regionale del Monferrato** (sabato dalle ore 17 alle ore 23 e domenica dalle ore 10 alle ore 19 nella corte del castello);

Consorzio di tutela vini Colline del Monferrato Casalese - Castello Paleologo del Monferrato - Casale Monferrato

Ufficio Stampa e Comunicazione - Chiara Cane - +39 340 9443635 - [info@vinimonferratocasalese.it](mailto:info@vinimonferratocasalese.it)

**#Convegno “Progettazione di Vitigni Sostenibili, Portinnesti di nuova generazione e Climate Change”** a cura della formatrice, giornalista ed esperta di comunicazione e marketing nel settore tecnico viticolo **Costanza Fregoni**, della Responsabile del VCR **Vivaio Rauscedo Research Center Elisa De Luca** e del docente del Politecnico di Torino **Daniele Trincherò** (ore 10,30 di domenica 14 maggio);

**#Blind Masterclass tecnica** a cura dell'**enologo Mario Ronco**, sui campioni di Grignolino vendemmia 2022, di cui ai 7 areali di produzione del Monferrato casalese (sabato 13 maggio ore 17,30 Manica Lunga del Castello);

**#Masterclass sulle 4 denominazioni tutelate dal Consorzio** a cura di **Gianni Fabrizio** de Il Gambero Rosso (domenica 14 maggio ore 16,30 Manica Lunga del Castello);

**#Visite guidate al Centro di Documentazione delle Doc Paolo Desana** (sabato: tra le 18 e le 20; domenica le 10 e le 12 e tra le 14 e le 18).

L'evento, organizzato nell'ambito delle Azioni del Psr 2014-2022 Bando B 2022, vedrà la collaborazione della **Delegazione Ais di Casale Monferrato**, il sostegno della Fondazione CRAL e il patrocinio della Città di Casale Monferrato.

“Negli ultimi tempi”, spiega il **Presidente del Consorzio Claudio Coppo**, “l'interesse per il vino e, in particolare, per il Grignolino del Monferrato Casalese, è notevolmente aumentato andando a conquistare anche l'attenzione dei più giovani, così, come ampiamente emerso in occasione della tre giorni de Il Nobile Ribelle organizzato a Grazzano Badoglio da Ais Piemonte, Delegazioni di Asti e Casale Monferrato, in collaborazione con il Consorzio Colline del Monferrato Casalese e con l'Associazione Monferace (per questo territorio)”.

Un interesse confermato anche dai vigneron monferrini, sempre più, impegnati ad ampliare le proprie superfici vitate per soddisfare la domanda crescente. **Nell'anno 2022, l'imbottigliato di Grignolino è cresciuto di circa 7 punti percentuali, raggiungendo le 435mila bottiglie.** In molti casi, le cantine sono rimaste sprovviste e le prenotazioni sono già avanti sull'ultima vendemmia.

Insomma, il Grignolino piace sempre più e, più di ogni altro, rappresenta lo spirito viticoltori e l'anima del terroir monferrino divenendo, all'occorrenza, anche versatile nelle sue tre versioni quali sono: **tradizionale, Metodo Classico (anche Metodo Martinotti) e Riserva.**

**Già storicamente riconosciuto come “il” vino nobile del territorio**, nel XIII secolo il Grignolino fu apprezzato dai canonici di Sant'Evasio, nel XVII secolo dai **Gonzaga**, nel XVIII secolo dal **Conte Nuvolone**, che lo definì “Nebbiolo rosato”, nell'Ottocento da **Napoleone** così come propostogli da Giobert col nome di “Girodin” di Casale, e, poi, da Leardi e Demaria che lo descrivevano “granatino”, dalla **Marchesa Teresa Durazzo di Gabiano**, che negli anni '70 dell'Ottocento lo amava spumantizzato, dal **Re Umberto Primo di Savoia** che lo voleva in tutti i suoi menù e da **Giovanni Lanza** che ne fu produttore, fino a **Veronelli** che ne fu grande estimatore.