



per la tutela dei vini:

*Grignolino del Monferrato Casalese doc, Barbera del Monferrato Superiore docg,
Rubino di Cantavenna doc e Gabilano doc*

COMUNICATO STAMPA 17 APRILE 2025

La tre giorni organizzata da Ais a Grazzano Badoglio

Conclusa con soddisfazione l'edizione 2025 del Grignolino Nobile e Ribelle

Il punto dell'eno-giornalista Gianni Fabrizio e del sommelier Paolo Poncino

Si è conclusa con soddisfazione e con rinnovati spunti nonché stimoli, frutto di un pensiero critico e costruttivo, la nuova edizione del “**Grignolino il Nobile Ribelle**” organizzata a Grazzano Badoglio dall'11 al 14 aprile da Ais Piemonte, su disegno di Ais Asti e in collaborazione con Ais Casale Monferrato, Consorzio di tutela vini Colline del Monferrato Casalese, Monferace e i Produttori del Grignolino d'Asti Doc e Piemonte Doc.

Oltre 150 le etichette messe in degustazione di più di cento aziende, di cui 36 del Monferrato casalese, raccontate attraverso masterclass e degustazioni libere supportate dalla professionalità dei sommelier monferrini.

Una quattro giorni in cui si è parlato di Monferrato e di Grignolino: due facce della stessa medaglia che, dal punto di vista enoico, in particolare per il casalese, rappresentano un'identità forte e distintiva crescente, con interessanti impulsi astigiani.

“Amo il Grignolino e il suo territorio” commenta a caldo Gianni Fabrizio de Il Gambero Rosso; “un vino che sta riemergendo, ma di cui si parla ancora troppo poco. **Ritengo che occorra investire, congiuntamente, su tre aspetti fondamentali: omogeneità** in termini di qualità, **numero delle bottiglie e promozione estera.** Appuntamenti come questo sono molto utili e necessari per la promozione e visibilità del Grignolino, ma occorre intensificarli e differenziarli mantenendo continuativa la proposta e alta l'asticella in termini di: livello qualitativo del vino e delle azioni mirate a buyer e a giornalisti stranieri. **Il Monferrato propone Grignolino davvero interessanti,** sia nella tipologia giovane, sia nel Riserva (anche Monferace) sia nelle nuove bollicine Metodo Classico Spumante Rosè. La tipologia giovane, che ben si colloca tra i vini meno alcolici e di spiccata freschezza, così come, le bollicine con la loro buona acidità e sapidità, sono in grado di soddisfare un ampio mercato, in particolare giovane; però, si faccia attenzione a non confonderlo con un vino “quotidiano”: si tenga salda l'importante e nobile reputazione. Dove si è investito e ben lavorato, anche i Riserva stanno riscuotendo molto apprezzamento” prosegue Fabrizio. **“Al recente Vinitaly ho proposto Grignolino versus Nebbiolo; gli importatori esteri presenti hanno preferito il Grignolino.** Molte aziende hanno lavorato davvero bene concorrendo al miglior posizionamento del Grignolino sul mercato; altre, dovranno ancora crescere, ma la strada è aperta e bisognerà ripercorrerla con impegno, confronto e condivisione. **Sulle nostre guide de Il Gambero Rosso così come in quelle di Ais, i Grignolino ci sono sempre** e la selezione continuerà, andando ad esplorare anche giovani aziende, e soprattutto, giovani imprenditori”.

“L'interesse verso il Grignolino si mantiene costante, con punte crescenti laddove si investe maggiormente su qualità e comunicazione” aggiunge **Paolo Poncino di Ais Asti.** “Questa nuova edizione ha confermato una importante affluenza, in particolare di giovani, con diverse centinaia di visitatori al giorno, tra winelover, giornalisti e operatori, oltre che cantine. **Eventi come questo, concorrono alla visibilità del vitigno “nobile e ribelle” identitario del Monferrato, ma occorre che tutte le aziende ci credano e che si pongano/investano con lungimiranza.** Occorre ragionare oltre l'effetto immediato. **Più se ne parla, più si fanno qualità ed eventi di livello, più si fanno massa critica e continuativa, più saranno garantite le soddisfazioni a tendere.** Dal nostro canto e con la nostra professionalità proseguiamo ad investire sul Grignolino e, di anno in anno, lo faremo inserendo novità per aumentare l'appeal verso il vitigno e il suo territorio”.

Soddisfazione anche per il Consorzio di tutela vini Colline del Monferrato Casalese che, grazie al bando Psp 2023-27 Piemonte Intervento Srg10.1, ha presenziato con quasi 40 aziende e una bella vetrina all'ingresso della location degli eventi.