



per la tutela dei vini:

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

COMUNICATO STAMPA 18 aprile 2025

**Una tre giorni di gusto, cultura e musica al Castello di Casale
Monferrato**

Dal 10 al 12 maggio torna: “Anteprima Grignolino & Co.”

Convegno tecnico-scientifico su Stazioni Meteo in Vigna

Vini ospite: Schiava, Piediroso e... un bianco *plurimedagliato*

E' tutto pronto per la 3° Edizione di Anteprima Grignolino & Co, il tributo al vino autoctono più identificativo del Monferrato casalese, ricco di storia e virtù che, dal 10 al 12 maggio prossimo, tornerà a palesarsi nelle sue diverse sfumature e peculiarità, tra le mura dell'antico Castello di Casale Monferrato.

Faranno il loro debutto in società, i campioni della vendemmia 2024 di Grignolino del Monferrato Casalese doc, la Barbera del Monferrato Casalese docg, il Rubino di Cantavenna doc e il Gabilano doc, riferiti ai diversi areali di produzione.

In programma, dunque, **una tre giorni dedicata al Grignolino, per ripercorrerne la storia, apprezzarne le qualità ritrovate e/o rivisitate**, ma anche per analizzarlo, conoscerlo e comprenderlo attraverso un tempo lento da consumarsi all'interno di una cornice storica, che trasuda di un grande e importante passato.

Ad arricchire l'evento, **domenica 11 maggio alle ore 10,30 nella Sala Marescalchi, si terrà un focus tecnico-scientifico sull'utilizzo Stazioni Meteo in vigna** a cura di Luca Leucci di Dati Meteo.

Tra le novità di questa nuova edizione, **l'angolo dedicato ai "Vini Ospite", con Piedirosso dal Sannio e dai Campi Flegrei in Campania, Schiava dell'Alto Adige e un bianco plurimedagliato, oltre al Monferace.**

Gran apertura sabato 10 maggio, con la serata giovane di eno-food in musica con Dj Set, per un programma rock classic, pop, disco, funky e house. Durante la serata, Banco d'Assaggio vini e food in collaborazione con l'Enoteca Regionale del Monferrato.

Domenica 11 maggio (in orario 11-19): Banchi d'Assaggio liberi (euro 15 ingresso con degustazioni libere - prevendita ticket online. Info/prenotazioni: info@gowinet.it) e visite al Centro di Documentazione della DOC "Paolo Desana".

Lunedì 12 maggio (in orario 10,30-13,30): Masterclass guidata per operatori di settore a cura del Delegato Ais di Casale Monferrato Daniele Guaschino e dall'enologo Mario Ronco sui campioni di cui alla vendemmia 2024 delle quattro denominazioni tutelate dal Consorzio.

In anteprima all'anteprima: martedì 29 aprile ore 20,30 all'Accademia La Filarmonica di via Mameli 29 a Casale Monferrato e **mercoledì 7 maggio ore 20,30 al Ristorante La Piazza dei Mestieri** di via Jacopo Durandi 13 a Torino, **simposio con degustazione alla cieca di oltre 15 etichette autoctone monferrine**, in abbinamento ai piatti degli chef Luca Filia e Maurizio Camilli. Info e prenotazioni: info@gowinet.it.

"Ci aspetta un nuovo scenario figlio di una bella vendemmia, che parlerà di territorio" apprezza il **presidente del Consorzio Claudio Coppo**; "il format di quest'anno prevede interessanti vini ospiti, un'estensione fuori castello con anteprime dell'anteprima direttamente nei ristoranti e, soprattutto, uno **sguardo all'ultima vendemmia, attraverso un'autorevole narrazione dal punto di vista tecnico e**

sensoriale, per un viaggio alla riscoperta del nostro Monferrato, quello più autentico e schietto, al pari dei suoi vini”.

“**Il successo di un vino e di un territorio** è determinato da poche ed essenziali componenti: **la qualità**, fatta di esperienza, scienza e passione; **il posizionamento**, dato dai riconoscimenti e dalla costanza; **l’identità**, figlia naturale dell’espressione più autentica di un territorio” commenta **il Presidente di Go Wine Massimo Corrado**. “Componenti importanti caratterizzanti il vitigno bandiera del Monferrato casalese, qual è il Grignolino, che, di anno in anno, sa sorprendere una volta di più”.

Evento organizzato dal Consorzio di tutela vini Colline del Monferrato Casalese con la regia di Go-Wine e in collaborazione con Ais Casale Monferrato ed Enoteca Regionale del Piemonte e col patrocinio della Città di Casale Monferrato.