



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 LUGLIO 2025**

**Per la prima volta nel Monferrato grazie al Consorzio Colline del  
Monferrato Casalese**

# **Sessione d'assaggio per la Guida Gambero Rosso 2026**

**Il 2024: un'annata non di concentrazione, ma di finezza**

\*\*\*\*\*

Per la prima volta nel Monferrato, **lo scorso 10 e 11 luglio si è svolta all'Enoteca Regionale di Casale Monferrato, la sessione d'assaggio de il Gambero Rosso**, per iniziativa del Consorzio di tutela vini Colline del Monferrato Casalese.

**Sono state circa 115 le etichette** (annate tra il 2017 e il 2024), di una ventina di vigneron e vigneronne, poste in degustazione, per concorrere alla prossima **Guida dei Vini d'Italia 2026**.

**Un appuntamento molto atteso** per i vignaioli monferrini, rispetto ad una guida che si conferma tra i principali strumenti di lavoro per buyers, enotecari, operatori e appassionati di tutto il mondo interessati ai vini che sanno distinguersi per valenza agronomica ed enologica.

In blind tasting, in primis, ci sono state le denominazioni tutelate dal Consorzio Colline del Monferrato Casalese quali sono: Barbera del Monferrato Superiore docg e Grignolino del Monferrato Casalese doc, oltre ad un Gabilano doc. In assaggio, anche, Spumanti di Qualità Metodo Classico, bianchi da vitigni internazionali e un paio di Baratuciat.

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)

Al banco d'assaggio, il giornalista enoico e co-curatore della Guida del Gambero Rosso **Gianni Fabrizio** affiancato dall'ex enotecario, importatore e distributore Walter Pugliese e dal giovane winelover Filippo Donarini, mentre la mescita è stata affidata a Federico Sassi dell'Enoteca Regionale del Monferrato.

**Senza nulla spoilerare, così, Fabrizio ha commentato la sessione d'assaggio:** “complessivamente, abbiamo degustato vini fedeli alle diverse annate e, in buona parte, ben fatti, anche in presenza di annate più difficili, come lo sono state il 2022 e 2024. **Il caldo e siccitoso 2022 ci aveva portati a presumere note vegetali date da blocchi di maturazioni; invece, così non è stato.** La Barbera, in particolare, si è dimostrata determinata nel suo percorso di maturazione, portato avanti senza farsi influenzare dalle condizioni climatiche. Il 2024, poi, è stato un anno freddo e piovoso, quindi, particolarmente difficile per i vitigni sia tardivi sia precoci, ma i vini hanno dimostrato una buona performance evolutiva, derivante da un'impensata resistenza/resilienza a livello agronomico. **Diciamo che è stata, specialmente per i Grignolino, un'annata non di concentrazione, ma di finezza.** Il 2023, invece, è stata una gran bell'annata in termini di maturità e di equilibrio”.

Sebbene la Barbera sia prevalsa in termini di quantità poste in degustazione, **sono mancati all'appello alcuni dei cavalli di battaglia solitamente blasonati. Il Grignolino giovane, invece, è risultato “tutto pepe, rosa e frutta”,** mentre il Monferace “si conferma interessante per molti, ma non per tutti” commenta Fabrizio. “Mi piace molto il Grignolino invecchiato. Alcune aziende hanno raggiunto standard qualitativi di grande levatura; altre, denotano potenziali di miglioramento. **Il Monferrato casalese è un territorio di enorme bellezza, in cui la viticoltura sta riscattando, a pieno titolo, un passato importante.** Certamente, non tutte le aziende viaggiano alla stessa velocità, per capacità, esperienza, competenza, qualità e distribuzione; tuttavia, le più affermate possono essere da faro e da traino per far emergere chi sta intraprendendo lo stesso percorso e/o chi necessita di reindirizzarsi verso le meritate soddisfazioni che il terroir sa garantire”.

Tra i bianchi più sorprendenti, una batteria di **Chardonnay particolarmente “ambiziosi ed eleganti, in netta ascesa rispetto agli anni precedenti.** Forse non dirimpente come il Timorasso, ma **molto promettente anche il Baratuciat,** che nel Monferrato casalese sta trovando nuova e crescente espressione”.

**Entro la prossima settimana, verranno rese note le etichette finaliste,** ovvero, quelle che avranno ottenuto i migliori posizionamenti. **“Da quest'anno abbiamo scelto di alzare un poco l'asticella,** per favorire una più puntuale classificazione dei vini assaggiati, secondo i tradizionali parametri di valutazione. Questo, ci consentirà di valorizzare al meglio le diverse eccellenze”.

**I parametri utilizzati** torneranno, infatti, ad essere quelli basati su: eleganza, armonia, equilibrio, persistenza, struttura e, ultime ma non ultime, l'aderenza al territorio e il gusto dei consumatori.