



per la tutela dei vini:

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

COMUNICATO STAMPA 08 SETTEMBRE 2025

Al Castello del Monferrato: domenica 21 e sabato 27 settembre 6 vigneron e 6 vigneronne's wines in tasting alla Festa del Vino

**Presentazione libraria "Vino è Donna. Da baccante a sommelier" di Maria
Luisa Alberico**

Doppio appuntamento di approfondimento enoico (tasting, story telling e letteratura), domenica 21 e sabato 27 settembre al Castello del Monferrato, nell'ambito della tradizionale Festa del Vino organizzata dall'Assessorato all'Agricoltura in sinergia col settore Manifestazioni della Città di Casale Monferrato e in collaborazione con il Consorzio di tutela vini Colline del Monferrato Casalese e la delegazione cittadina di Ais.

Per l'occasione, le antiche mura della fortezza paleologa si trasformeranno in **un salotto dotto ed eletto**, per immergersi nelle atmosfere e nei sapori della terra vitivinicola monferrina, con escursioni letterarie che rimandano al mito e alla storia classica antica fino ai giorni nostri.

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

Si partirà **domenica 21 settembre** alle ore 17,30 nella sala Marescalchi del Castello con una proposta in **Materclass** di bianchi, rosé, bollicine, aromatici, ancestrali e Grignolino dal titolo **“Monferrato’s summer wine”** di vigneron del territorio.

VINI

- Muntavà Spumante **Ancestrale uve Grignolino** - Az. Agr. Canato - Vignale Monferrato;
- Domino **Spumante Brut Rosé** da uve Grignolino - Az. Agr. Vicara - Rosignano Monferrato;
- **Blanc de Blacs Metodo Classico** da uve Cortese - Az. Agr. Accornero - Vignale Monferrato;
- Vasin - **Bianco Aromatico** - Az. Agr. Botto Marco - Sala Monferrato;
- Felem - **Bianco da uve Baratuciat** - Soc. Agr. Hic et Nunc - Vignale Monferrato;
- Armugnac - **Bianco da uve Timorasso** - Az. Agr. Pierino Vellano - Camino.

* Masterclass: **guida Daniele Guaschino** delegato Ais Casale Monferrato, con servizio a cura di Ais.

Si proseguirà **sabato 27 settembre** alle ore 17,30 nella Sala Marescalchi, con la proposta in Masterclass di bianchi, rosé, bollicine, passiti e Grignolino rigorosamente prodotti **da vigneronne monferrine** dal titolo **“Monferrato’s women of wines”**. Degustazione preceduta dalla presentazione del saggio **“Vino è Donna. Da Baccante a Sommelier”** di Maria Luisa Alberico.

VINI

- **Piemonte Cortese** - Az. Agr. Olivetta (**Elisabetta Bianco**) - Castelletto Merli;
- Abbacinante Vino **Spumante Metodo Martinotti** - Cascina Montecchio (**Chiara Repetto**) - Ottiglio;
- Lemieperle **Grignolino** del Monferrato Casalese doc **Metodo Classico** - La Scamuzza (**Laura Zavattaro**) - Vignale Monferrato;
- **Grignolino del Monferrato Casalese** - Gaudio (**Beatrice Gaudio**) - Vignale Monferrato;
- **Grignolino del Monferrato Casalese** - Beccaria (**Silvia e Laura Beccaria**) - Ozzano Monferrato;
- Il Passo - **Passito da uve Traminer** - Cinque Quinti (**Francesca e Martina Arditi**) - Cella Monte.

* Masterclass: **guida Maria Luisa Alberico** sommelier docente, con servizio a cura di Ais Casale Monferrato.

Presentazione libraria In dialogo con la giornalista de Il Monferrato Chiara Cane ci sarà l'autrice del saggio **Maria Luisa Alberico**, altresì giornalista pubblicista, sommelier, docente sommelier, esperta enogastronomica e perito assaggiatore della **Camera di Commercio di Torino**, nonché fondatrice dell'Associazione Donna Sommelier Europa.

Donna e vino, retaggio fascinoso e arcano, rappresentano il fil rouge che conduce il lettore lungo le 220 pagine del **saggio dai risvolti storici, antropologici, mitologici e culturali**. “Il vino che la donna interpreta è espressione di tutte coloro che lo sanno creare, che lo conoscono e sanno comunicarlo, che lo sanno apprezzare e scegliere, per sé stese e per tutte le occasioni di incontro sociale, quale gradito veicolo di partecipazione e scambio” recita la seconda di copertina. **“E' il vino che sa parlare ai sensi e all'intelletto; il simbolo del femminile che si mette in gioco, che recupera e colloca a dimora saperi antichi**, che ricerca con altre donne la capacità di fare rete e di favorire associazioni, che intesse, col maschile, il dialogo indispensabile per una fruttuosa collaborazione nell'urgenza di una condivisa azione di rispetto e attenzione nei confronti della natura”.

Ai partecipanti verrà, così, riservato **un viaggio affascinante e originale nel mondo della conoscenza e della pratica del vino al femminile**, alla scoperta della sua storia, simbologia e cultura, in compagnia di Dioniso, dio del vino e, anche, “dio delle donne”.

Ingresso libero. Per le masterclass, max 30 posti che verranno assegnati in base all'ordine di arrivo. La presentazione libraria è aperta e libera anche a chi non partecipa alla masterclass.