



per la tutela dei vini:

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

COMUNICATO STAMPA 23 aprile 2026

**Al castello di Casale Monferrato: degustazioni, letteratura, musica e
masterclass**

Ritorna domenica 10 maggio Anteprima Griognolino&Co.

“Aspettando l’Anteprima” cene tematiche 9 etichette alla cieca 5 ristoranti

Torna domenica 10 e lunedì 11 maggio al Castello di Casale Monferrato la 4° edizione di Anteprima Grignolino&Co., con una due giorni interamente dedicata agli autoctoni del Monferrato casalese, in una cornice di gusto, musica, letteratura e storia. Protagonista principale dell’evento sarà il Grignolino del Monferrato Casalese doc, ma non mancheranno escursioni sulle altre tre denominazioni tutelate dal Consorzio organizzante, ovvero: la Barbera del Monferrato Superiore docg, il Rubino di Cantavenna doc e il Gabiano doc.

Si partirà domenica 10 maggio alle ore 17 nella corte del Castello, con la presentazione libraria “*Abbecedario Dionisiaco, in vigna, nel calice, a tavola*” di Maria Luisa Alberico (giornalista, scrittrice e sommelier) edito Marco Sabatelli. Quattrocento e nove pagine per allungarsi tra vigne, vini e gustosi assaggi che, 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

lettera per lettera, come in un Abbecedario di antica memoria, descrivono **oltre 200 vitigni e vini, sia autoctoni sia internazionali, con un approccio divertito, ma non superficiale, tra cenni storici e letterari, aneddoti e spunti originali, descrizioni organolettiche e proposte di abbinamento.** Una vera scorribanda tra le varie Regioni italiane alla ricerca delle impareggiabili varietà vitivinicole, con un invito a visitare le cantine testimonial esclusive di alcune straordinarie produzioni, tra cui, l'unica per il Monferrato casalese, è l'Azienda Vitivinicola Olivetta di Castelletto Merli. **Ingresso libero.**

A seguire, sempre nella corte del Castello, **concerto Swing-Blues e Standard Jazz col duo Alberto Sempio e Gigi Andreone.** Evento inserito nel cartellone dell'XI Edizione di Monf Jazz Fest (MonfJF), il cui filo conduttore dell'edizione 2026 è: **“Terre di jazz: continenti sincopati e isole fuori rotta”**, per un viaggio nelle contaminazioni culturali e geografiche che rendono il jazz un linguaggio davvero universale. I “continenti” richiamano le tradizioni consolidate: radici, repertori e memorie collettive, mentre le “isole fuori rotta” indicano le traiettorie più nuove e sperimentali: ibridazioni, ricerca, avanguardia. L'inserimento del concerto MonfJF nell'Anteprima offre un ancoraggio culturale riconoscibile e di grande richiamo, forte del fatto che il festival è riconosciuto dal Ministero della Cultura, membro I-Jazz e Jazz Takes The Green è radicato nel territorio Unesco Monferrato. **Ingresso libero.** In contemporanea, **apericena monferrina curata dall'Enoteca del Monferrato, con banco d'assaggio di 60 etichette autoctone con mescita a cura dei sommelier Ais Casale Monferrato.**

Dalle ore 17 alle ore 19 **visite guidate al Centro di Documentazione delle Doc Paolo Desana.**

Lunedì 11 maggio giornata di lavoro interamente dedicata/riservata all'Ho.Re.Ca. e ai giornalisti di settore, con una doppia masterclass guidata dal delegato di Ais **Daniele Guaschino.** In mattina, verranno poste in degustazione alla cieca 12 campioni di Grignolino vendemmia 2025, con **commento aggiunto dell'enologo Mario Ronco.** Al pomeriggio, Masterclass sulle denominazioni tutelate dal Consorzio, nelle diverse tipologie: tradizionale, riserva, superiore e Metodo Classico, con incursione di Metodo Martinotti. Brunch a metà lavori. Info e accrediti: info@vinimonferratocasalese.it .

Ad introdurre l'evento, **tornerà anche “Aspettando l'Anteprima”, con cinque serate tematiche presso i Ristoranti:** Spontaneo di Cella Monte e Ai Due Storti di Alessandria (martedì 5 maggio), Le Tre Lasagne di Vignale Monferrato (mercoledì 6 maggio), Accademia di Casale Monferrato e La Faletta (giovedì 7 maggio). In abbinamento ai piatti, che i rispettivi chef elaboreranno a tema, **verranno proposte 9**
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

etichette alla cieca di Grignolino del Monferrato Casalese nelle diverse tipologie quali sono: tradizionale, riserva e spumante rosé di qualità Metodo Classico. Inizio cena: ore 20. Prenotazioni direttamente presso i ristoranti coinvolti nel circuito.

Evento organizzato dal Consorzio di Tutela Vini Colline del Monferrato Casalese, col patrocinio del Comune di Casale Monferrato ed inserito nel **Bando 1/2025 Piemonte Intervento SRG10.1.**