



per la tutela dei vini:

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

COMUNICATO STAMPA 14 MAGGIO 2026

**Doppia Masterclass lunedì 11 maggio al castello per Anteprima
Grignolino&Co.**

Grignolino: come è andata la vendemmia 2025?

Raccolta anticipata, con quantità modesta ma di ottima qualità

Doppia Masterclass, lunedì 11 maggio al castello di Casale Monferrato, con un'intera giornata di lavoro dedicata all'Ho.Re.Ca. e ai giornalisti di settore, per fare il punto sulla vendemmia 2025, nonché sulle diverse etichette e annate tutelate dal Consorzio di Tutela Vini Colline del Monferrato Casalese, nell'ambito di Anteprima Grignolino&Co. 2026.

A disquisire sulla vendemmia 2025 nei diversi areali di produzione del Monferrato casalese è stato l'enologo Mario Ronco, ponendo in evidenza come, al di là dei suoli, del lavoro dell'uomo, esposizione/altitudine e del vitigno, a impattare sulle caratteristiche dell'annata, come di consueto, sia indubbiamente l'elemento meteo.

Dopo anni di siccità, durante i quali i circa 600ml di precipitazioni di media erano stati disattesi, l'annata 2024 aveva registrato circa 900/1000ml, per poi riassetarsi nel 2025 con un valore delle precipitazioni ritornato nella media, (valutazioni effettuate ricorrendo anche ai dati delle 3 stazioni metereologiche poste nei diversi areali di produzione del Grignolino del Monferrato Casalese). "Ovviamente" ha precisato Ronco, "ci sono piccole differenze tra i diversi areali e, ancora di più, tra i singoli vigneti, ma l'andamento generale è molto ben chiaro. **Il 2025 è stata un'annata caratterizzata da un andamento più normale**, dopo il 2022 (annata caldissima e secca), il 2023 (situazioni estreme) e il 2024 (fresca e piovosa), per quanto le temperature medie fossero comunque in aumento".

"L'inverno 2024 ha registrato medie leggermente più alte, ma con buona riserva idrica, grazie anche alle abbondanti precipitazioni intercorse nell'anno" ha proseguito l'enologo. "Il germogliamento è stato registrato mediamente intorno al 24 di marzo (nel 2025 era stata intorno al 2 aprile). Poi, la primavera è stata interessata da piogge tipiche del periodo, con qualche piccolo problema di Peronospora prima e di Odio poi, ma fortunatamente non gravi. **Maggio è stato nella norma; giugno molto caldo e secco, ma le viti non hanno patito grazie alla riserva idrica nel terreno.** Il mese di luglio è stato perfetto, con temperature massime mai elevate e minime fresche per il periodo, con le viti che hanno lavorato molto bene senza soste, portando molto avanti la maturazione, come si è ben potuto vedere nelle basi spumante. **Il mese di agosto ha invece registrato una prima anomalia:** giorni di caldo estremo intorno a Ferragosto seguiti da una fase temporalesca, che ha generato una sofferenza nei vigneti molto ben esposti, ma le successive piogge hanno rigenerato quasi tutti gli areali. Tra gli effetti del clima/meteo, è stata diffusamente registrata la presenza di Tignoletta (Lobesia Botrana), come non si vedeva da anni. Infine, vendemmia anticipata e con una quantità modesta, ma di ottima qualità. **In generale, meno antociani e più flavonoidi, rispetto all'anno precedente.** Il Grignolino è un vitigno molto sensibile alle variazioni del terroir. Le gradazioni potevano essere più alte, ma la vendemmia un po' anticipata è forse anche motivata dalla necessità di mercato. Acidità molto buone".

Rispetto alle degustazioni, Daniele Guaschino, delegato dell'Ais di Casale Monferrato, ha poi osservato come il **Grignolino** affinato in acciaio dovrebbe almeno fare due anni in bottiglia, mentre quello **Riserva dovrebbe vedere nel legno una cornice silenziosa, che lasci evidenza all'identità del vino.**

Nel pomeriggio, si sono degustati i **Grignolino del Monferrato Casalese doc:** Marinella Metodo Classico Spumante di Qualità Rosè di Hic et Nunc, Primo Canato

di Marco Canato, Grignò di Davide Beccaria, Monferace di Angelini Paolo, Monferace di Alemat, Bricco della Boemia di Liedholm, Bricco Mondalino di Gaudio e Vigna San Pietro dei Cinque Quinti, oltre a Domino Metodo Martinotti da uve Grignolino di Vicara; le **Barbera del Monferrato Superiore docg**: Bricco Battista di Accornero, ed Ettore Barbera di Tenuta Genevrina; infine, il **Gabiano doc** A Matilde Giustiniani del Castello di Gabiano.

Evento organizzato dal Consorzio di Tutela Vini Colline del Monferrato Casalese in collaborazione con la Città di Casale Monferrato e AIS.