



per la tutela dei vini:

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

COMUNICATO STAMPA 06 MAGGIO 2026

Al castello di Casale Monferrato domenica 10 maggio

Vino, letteratura, musica e degustazioni per la IV edizione di Anteprima Griognolino&Co.

Giornata di lavoro per l'Ho.Re.Ca. e i giornalisti di settore lunedì 11
maggio

DOMENICA 10 MAGGIO

Vino, letteratura, jazz&blus&swing e degustazioni, domenica 10 maggio nella corte del Castello di Casale Monferrato, in occasione della quarta edizione di **Anteprima Griognolino&Co.**, promossa dal Consorzio di Tutela Vini Colline del Monferrato Casalese col patrocinio della Città di Casale Monferrato.

Ad aprire il pomeriggio (ore 17), la scrittrice, sommelier e giornalista **Maria Luisa Alberico** con la sua **ultima fatica letteraria dal titolo "Abbecedario Dionisiaco, in vigna, nel calice, a tavola"** edito Marco Sabatelli. Quattrocento e nove pagine per allungarsi tra vigne, vini e gustosi assaggi che, lettera per lettera, come in un Abbecedario di antica memoria,

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

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 spicca, unica per il Monferrato casalese, l'Azienda Vitivinicola Olivetta di Castelletto Merli. Un libro che nasce sia dall'interesse personale e professionalmente coltivato dall'autrice negli anni per i vitigni minori, autentico tesoro vitivinicolo nazionale, sia da una serie di esperienze, per un ABC del vino destinato ad un pubblico eterogeneo, interessato ad un approccio non accademico e, pur tuttavia, non superficiale alle denominazioni di nicchia e a quelle più note.

A seguire **(dalle ore 18 alle ore 19,30), concerto "Swing-Blues e Standard Jazz & Wine" col Feel Free Duo Alberto Sempio** (chitarra elettrica e acustica) e **Gigi Andreone** (basso e contrabbasso). L'evento è inserito nel cartellone dell'XI Edizione di **Monf Jazz Fest** (MonfJF), il cui filo conduttore di questa nuova edizione 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. **Accompagnati da chitarra e contrabbasso ci si muoverà tra standard jazz, ballate blues e melodie della tradizione popolare** italiana e monferrina, con un calice di vino in mano per un trasporto pieno ed emozionale. "La ricerca della libertà espressiva è da sempre una linea guida nel percorso musicale del duo Feel Free, cementata da una trentennale collaborazione musicale. 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.

In contemporanea, apericena monferrina curata dall'Enoteca del Monferrato, con **banco d'assaggio vini di oltre 30 etichette autoctone monferrine** e mescita a cura dei sommelier Ais Casale Monferrato. **Queste, le denominazioni e le aziende:** Grignolino del Monferrato Casalese doc tradizionale, Riserva e Metodo Classico Spumante di Qualità annate dal 2012 al 2025 di: Castello di Gabiano, Liedholm di Fubine, Cantine Castello d'Uviglie e Vicara di Rosignano Monferrato, Alemat e Nazzari di Ponzano Monferrato, La Faletta di Casale Monferrato, Beccaria, Angelini Paolo e Tenuta Genevrina di Ozzano Monferrato, Accornero, Gaudio, Canato e Hic et Nunc di Vignale Monferrato, Cinque Quinti di Cella Monte, Casalone di Lu-Cuccaro Monferrato; Rubino di Cantavenna doc di: Castello di Gabiano; Barbera del Monferrato Superiore docg: La Scamuzza, Cinque Quinti, Accornero, Canato, Hic et Nunc e Angelini Paolo; Piemonte Sauvignon Blanc: Nazzari; Monferrato Chiaretto: Tenuta Genevrina.

Ingressi al concerto e alla presentazione libreria liberi. Apericena e degustazione vini facoltativi a pagamento. Durante il pomeriggio, **visite al Centro di Documentazione delle Doc "Paolo Desana"** situato al primo piano del castello.

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

LUNEDI' 11 MAGGIO

Torna la **giornata di lavoro riservata all'Ho.Re.Ca. e ai giornalisti di settore, lunedì 11 maggio** nella sala Chagall del castello di Casale Monferrato, in occasione di Anteprima Grignolino&Co., con una **doppia masterclass** a cura di Ais Casale Monferrato.

Si partirà la mattina alle ore 10,30 con la degustazione di 10 campioni di Grignolino vendemmia 2025 prelevati dai diversi areali di produzione del Monferrato casalese, con analisi puntuali a cura **dell'enologo Mario Ronco**. Un intervento prezioso per comprendere l'evoluzione del Grignolino sia in vigna sia in cantina, ovvero, quali le identità e caratteristiche dei diversi terroir (stesso vitigno, ma diversi suoli, differenti esposizioni/altitudini, mutevolezza climatica e distinti interventi dei rispettivi vigneron/ne) oltre che la serbevolezza di ogni campione, per delineare i potenziali del vino che verrà. Accanto all'enologo Ronco, guiderà la masterclass il sommelier delegato di Casale Monferrato **Daniele Guaschino**.

Dopo il brunch, che verrà servito all'aperto a cura dell'Enoteca del Monferrato, partner della giornata, **i lavori riprenderanno il pomeriggio con la Masterclass guidata da Guaschino di 12 etichette**, di cui 9 di Grignolino del Monferrato Casalese, ovvero: "Domino" Metodo Martinotti - Vicara di Rosignano Monferrato, "Marinella" Metodo Classico Spumante Rosé di Qualità -Hic et Nunc di Vignale Monferrato, "Grignò" 2024 - Beccaria di Ozzano Monferrato, "Bricco della Boemia" 2024 - Liedholm di Fubine, "Vigna San Pietro" 2024 – Cinque Quinti di Cella Monte, "Bricco Mondalino" 2023 – Gaudio di Vignale Monferrato, "Monferace" 2020 – Alemat di Ponzano Monferrato, "Monferace" 2019 – Angelini Paolo di Ozzano Monferrato, "Primo Canato" 2012 – Canato di Vignale Monferrato. Inoltre, ci saranno due etichette di Barbera del Monferrato Superiore docg: "Ettore" 2023 – Tenuta Genevrina di Ozzano Monferrato e "Bricco Battista" 2021 – Accornero di Vignale Monferrato. Infine, un'etichetta di Gabiano doc: "A Matilde Giustiniani" Riserva 2019 – Castello di Gabiano a Gabiano.

Nel banco d'assaggio libero, inoltre, i partecipanti potranno anche apprezzare assaggi di altre etichette di bianchi, rosati, rossi e spumanti delle aziende vitivinicole monferrine. A fine lavori, visita guidata del Centro di Documentazione delle Doc "Paolo Desana". Accrediti necessari su: consorzio@vinimonferratocasalese.it o 340 9443635 (solo messaggi whatsapp).

"L'appuntamento con gli operatori di settore continua ad essere, per noi vignaioli, un momento di particolare importanza, proprio perché **crediamo nel valore aggiunto della narrazione che accompagna ogni degustazione e ogni scelta di vino alla tavola**, per una sempre maggiore conoscenza del valore culturale, emozionale, dialogico, identitario e sensoriale racchiuso in un calice" commentano dal Consorzio organizzante. "Avere una carta dei vini nella ristorazione è importante, ma ancora di più è saper raccontare, quindi conoscere bene, le diverse etichette per poterle consigliare a seconda dei piatti scelti o dei desiderata dei commensali, **facendoli così immergere nei sapori e nel Genius loci monferrino**".

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