



per la tutela dei vini:

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

COMUNICATO STAMPA 07 SETTEMBRE 2026

**Per la 65° Festa del Vino del Monferrato il Consorzio di Tutela
Colline del Monferrato Casalese c'è**

Il salotto enoico-culturale al Castello paleologo

**Doppio appuntamento con AIS tra degustazioni guidate, letteratura e
conoscenza**

Doppia occasione di degustazione e cultura enoica al Castello paleologo in occasione della 65° Festa del Vino del Monferrato di Casale Monferrato, a cura del Consorzio di Tutela Vini Colline del Monferrato Casalese, in collaborazione con AIS (Associazione Italiana Sommelier), Enoteca del Monferrato, assessorato all'agricoltura e ufficio manifestazioni della Città di Casale Monferrato.

Si partirà **sabato 19 settembre alle ore 17,30** con la presentazione del libro "Abbecedario Dionisiaco in vigna, nel calice, a tavola" di Maria Luisa Alberico e, a seguire, degustazione guidata di tre vini di vitigni autoctoni monferrini.

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

Il volume, nato dall'interesse dell'autrice sui vitigni "autoctoni" e sulle varietà "minori"/periferiche, è **un'opera letteraria impostata in modo professionale, ma con un approccio divertito che, ricorrendo all'antica formula dell'abecedario**, collega ciascuna lettera dell'alfabeto alle iniziali dei **200 vitigni e vini** selezionati tra gli autoctoni, gli internazionali e gli storici. Una sorta di "atlante dionisiaco" che, proponendosi come una lettura godibile ed accessibile, invita a scoprire le tante curiosità di vitigni e vini doc/docg, valorizzando le loro caratteristiche varietali, la loro storia e le citazioni letterarie/popolari che li riguardano, nonché gli abbinamenti gastronomici.

Al termine della presentazione libraria, in cui l'autrice dialogherà con l'assessore all'agricoltura Annalisa Rizzo, la stessa **Alberico guiderà la degustazione delle tre etichette ricorrendo ad un metodo allegorico**, che rimanda a insolite suggestioni evocando ciò che, apparentemente, potrebbe risultare estraneo al mondo enoico. **In degustazione:** Celio, Grignolino del Monferrato Casalese doc di Canato (Vignale Monferrato); Rubino di Cantavenna doc di Sbarato Costantina (Gabiano); Le Cave, Barbera del Monferrato Superiore docg delle Cantine Castello d'Uviglie (Rosignano Monferrato).

Si proseguirà **domenica 20 settembre alle ore 11**, con la degustazione guidata dal **Delegato Ais di Casale Monferrato Daniele Guaschino** dal titolo ***"Il miglior vino. L'abbinamento ideale vino-cibo secondo la filosofia Ais"***.

In particolare, si viaggerà sui principi della **concordanza e della contrapposizione**, per creare armonia e per bilanciare le sensazioni opposte. La **concordanza** si applica quando le caratteristiche simili di vino e cibo si accompagnano e si muovono sullo stesso piano: per piatti ricchi e strutturati ci vogliono vini di pari corpo e intensità; i dessert e i cibi marcatamente dolci richiedono vini dolci; i piatti profumati e intensi, infine, si fondono bene con vini altrettanto aromatici e persistenti. Rispetto alla **contrapposizione**, invece, le "morbidezze" del cibo (grassezza, untuosità, tendenza dolce e succulenza), infatti, si contrastano con le "durezze" del vino (acidità, sapidità, effervescenza, tannicità e alcolicità). Pertanto, **grassezza e untuosità del cibo richiedono vini con freschezze** (acidità), sapidità o effervescenza, che tagliano e asciugano il grasso. La tendenza al dolce del cibo, invece, richiede acidità e sapidità del vino, mentre la succulenza richiede tannicità e alcolicità.

In degustazione altre etichette, ma sempre di soci del Consorzio, ovvero: Chardonnay di Angelini Paolo (Ozzano Monferrato); Barbera del Monferrato di La Casaccia (Cella Monte); Nebbiolo di Castello di Razzano (Alfiano Natta).

“Abbiamo accolto con favore l’invito della Città di Casale di organizzare una **parentesi enoico-culturale** nell’ambito della 65° Festa del Vino” commenta il **Presidente Claudio Coppo**.

“**La promozione e valorizzazione**, quindi, la conoscenza approfondita dei nostri vitigni e vini, non solo, **rientra negli scopi statutari dei Consorzi di Tutela**, ma rappresenta un impegno imprescindibile per il recupero di un approccio e di scelte consapevoli, rispetto ad un settore che, sebbene rappresenti la nostra storia e la nostra identità, è messo in crisi da conflitti internazionali, nuova geopolitica e terrorismo mediatico. Anche i giovani, che fortunatamente si accostano al vino in modo sempre più conscio, devono **riscoprire il piacere della degustazione consapevole e lenta**: il vino si degusta e non si beve” prosegue Coppo.

“Occorre, dunque, riportare la storia, la tradizione, la vocazione e l’esperienza enoica **monferrina al centro del nostro patrimonio culturale**, restituendo valore, dignità e posizionamento ai nostri vini. In questo senso, la scelta di dedicare uno spazio culturale alle **etichette, quindi al territorio monferrino**, non può che incontrare le nostre stesse intenzioni, incrociare la nostra mission e viaggiare nella nostra stessa direzione”.

Location: **sala Chagall**. **Ingresso libero** fino ad esaurimento dei posti disponibili.