



Grignolino, il Nobile Ribelle

Indirizzo: 14035 - Grazzano Badoglio

Descrizione: Tornerà il prossimo mese di marzo, a Grazzano Badoglio (AT), la II Edizione de “Grignolino: il Nobile Ribelle”, il grande evento, interamente dedicato al Grignolino, promosso dall’Associazione Italiana Sommelier del Piemonte, con organizzazione a cura delle delegazioni di Asti e di Casale Monferrato e con il contributo di: Consorzio di tutela vini Colline del Monferrato Casalese, Associazione Monferace, Consorzio Gran Monferrato, Consorzio Barbera d’Asti e vini del Monferrato e Associazione Produttori di Grignolino d’Asti Doc e Piemonte Doc Grignolino, nonché col patrocinio del comune di Grazzano Badoglio.

Da sabato 11 a lunedì 13 marzo il Grignolino sarà il grande protagonista e la bandiera enoica del Monferrato.

Dopo il successo dell’edizione 2022, il format ideato da Ais, quest’anno, si arricchisce di tante novità per i fruitori e di altrettante opportunità per i vignaioli monferrini, che nel “Nobile Ribelle”, qual è il Grignolino, investono sempre più e ne traggono crescenti soddisfazioni.

Prima novità: l’evento si svilupperà in tre e non più in due giornate. Si partirà sabato 11 marzo per terminare lunedì 13 marzo. Seconda novità: l’introduzione di ben tre Masterclass guidate da altrettanti esperti tra i top dell’enologia. Terza novità: la giornata B2B con operatori di settore, giornalisti, blogger e wine tender. Quarta novità: l’inserimento di un vino ospite quale sarà la Freisa (Vitigno dell’anno 2022, la Freisa condivide con il Grignolino parte del suo DNA) a cura dell’Associazione PiùFreisa.

Ma andiamo per ordine. Le giornate di sabato 11 (orario di apertura dalle ore 11 alle ore 19) e domenica 12 (in orario 11-18) marzo saranno dedicate al grande pubblico dei winelovers, mentre la giornata di lunedì 13 marzo (in orario 11-17) sarà prevalentemente rivolta agli operatori di settore (Ho.Re.Ca.), oltre che al pubblico.

A cura dei sommelier dell’Ais verranno allestiti ben 4 Banchi d’Assaggio presso i quali apprezzare il Grignolino in tutte le sue diverse sfumature e acquisire cenni sui territori di produzione e sui diversi metodi di vinificazione e di affinamento. Sono attesi una novantina di produttori circa con da una a tre etichette. Food partner dell’evento sarà Silos, cucina sincera di Torino che, per l’occasione, proporrà piatti accattivanti da abbinare ai due vitigni. Durante la tre giorni, corner del Consorzio Gran Monferrato per illustrare attività, servizi e iniziative nel calendario 2023 e presentazione della Mappa Vigneti e Zone del Monferrato Casalese di cui alla Collana “I Cru di Enogea” di Alessandro Masnaghetti.

Le tre Masterclass dedicate si terranno presso la sala superiore del ristorante il Bagatto, sito a pochi metri dalla location dell’evento di via IV Novembre 15. Sabato 11 marzo (ore 17) sarà la volta di “Vino-Cibo-Territorio. I sapori e gli areali di produzione enoica del Grignolino del Monferrato Casalese” a cura di Paolo Massobrio, giornalista, scrittore ed enogastronomo nonché ideatore della kermesse del gusto Golosaria, e organizzata dal Consorzio di tutela vini Colline del Monferrato Casalese e dall’Associazione Monferace col sostegno del Consorzio Gran Monferrato. Domenica 12 marzo (ore 11), invece, a cura dell’Associazione Produttori di Grignolino d’Asti Doc e Piemonte Doc Grignolino con il supporto del Consorzio Barbera d’Asti e vini del Monferrato, il winblogger Francesco Saverio Russo guiderà la masterclass “Grignolino d’Asti: la seconda giovinezza del Grignolino. Da anarchico testa balorada a identitario e contemporaneo vin de soif”. Infine, Masterclass istituzionale lunedì 13 marzo guidata dal Presidente AIS regionale Mauro Carosso. A breve verranno rese note le quote di adesione alle masterclass e i contatti per le prenotazioni.



MONFERRATO DOMANDA OFFERTA

IL MONFERRATO CASALESE E LA PIANA DEL PO

A conferire un tocco d'arte all'evento sarà l'esposizione pittorica tridimensionale "Vigneti a colori" del partenopeo, monferrino d'adizione, Paolo Viola: un'espressione artistica composita a lento assorbimento nella quale emerge l'hic et nunc di un'emozione temporale e spaziale. "Abituato ai colori e alle atmosfere napoletane, solo più tardi ho scoperto e imparato ad apprezzare i vigneti, apparentemente, lineari e uguali", racconta l'artista amante della pittura tonale. "La bellezza, per me, la si trova nei dettagli. Così è stato scoprendo quella luce particolare, quelle atmosfere e ombre tipiche dei vigneti che ho iniziato ad amarli. Ho percepito qualcosa che veniva fuori dalla geometria e, soprattutto, la profondità dei filari: mi si è aperto un modo".

L'evento si terrà presso la struttura comunale di via IV Novembre 15 a Grazzano Badoglio e sarà ad ingresso libero senza prenotazione; costo per la degustazione euro 15 (10 euro per i soci Ais).

Dal: 11-03-2023

Per giorni: 3

Foto

