



per la tutela dei vini:

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

COMUNICATO STAMPA 09 MAGGIO 2024

Una tre giorni di gusto, cultura e musica al Castello di Casale
Monferrato, tra le date del calendario Città Europea del Vino 2024

Dal 18 al 20 maggio torna:

“Anteprima Grignolino & Co.”

Convegno tecnico-scientifico su Flavescenza Dorata e su nuove etichettature

Vini ospite: Timorasso e Monferace

E' tutto pronto per la 2° Edizione di Anteprima Grignolino & Co, il tributo al vino autoctono più identificativo del Monferrato casalese, ricco di storia e virtù che, **dal 18 al 20 maggio prossimo, tornerà a palesarsi nelle sue diverse sfumature** e peculiarità, tra le mura dell'antico Castello paleologo a Casale Monferrato.

Per il “debutto in società”, i campioni della vendemmia 2023 verranno accompagnati da padrini e madrine d'eccezione quali sono: lo stesso Grignolino (che quest'anno celebra i suoi primi 50 anni di doc), nelle diverse tipologie e annate, la Barbera del Monferrato Casalese docg, il Rubino di Cantavenna doc e il Gabilano doc.

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

In programma, dunque, una tre giorni per ripercorrerne la storia, apprezzarne le qualità ritrovate e/o rivisitate, ma anche per analizzarlo, conoscerlo e comprenderlo attraverso un tempo lento da consumarsi all'interno di una cornice storica, che trasuda di un grande e importante passato.

Ad arricchire l'evento, domenica 19 maggio alle ore 10,30 nella Sala Marescalchi, si terrà **un focus tecnico-scientifico, per approfondire i temi della salute della vite** (Progetto Pilota su 204 vigneti alessandrini condotti dal Consorzio di Difesa Alessandria sulla Flavescenza Dorata) e per affrontare **le nuove disposizioni di legge legate all'etichettatura** (la soluzione digitale per gestire la lista ingredienti e i valori nutrizionali nelle etichette)*.

Tra le novità di questa nuova edizione, l'angolo dedicato ai "Vini Ospite", con il **Timorasso e il Monferace**. Poi, l'inserimento di una nuova giornata dedicata all'Ho.re.ca. e ai giornalisti/blogger di settore.

Gran apertura sabato 18 maggio, con la serata giovane di eno-food in musica con Dj Set Vinly Set by Frsnts&Friends, per un programma rock classic, pop, disco, funky e house. Durante la serata, Banco d'Assaggio curato da Ais e produttori nella corte del Castello del Monferrato con food a cura dell'Enoteca Regionale del Monferrato.

Domenica 19 maggio (in orario 11-19): A tu per tu con i produttori con Banchi d'Assaggio nella corte e nella Manica Lunga del Castello, food dell'Enoteca Regionale del Monferrato e visite al Centro Nazionale delle DOC Andrea Desana.

Lunedì 20 maggio (in orario 10,30-13,30): Masterclass guidata dal Presidente di Ais Piemonte Mauro Carosso e dall'enologo Mario Ronco sui vini tutelati dal Consorzio e sui campioni della vendemmia 2023 riferiti ai diversi areali di produzione, per scoprire il vino che verrà.

Prevendita ticket online. Info/prenotazioni: info@gowinet.it.

L'evento si inserisce in un anno di grandi eventi celebrativi per il Monferrato enoico quali sono; **i primi 10 anni di Patrimonio Unesco Monferrato degli Infernot** nell'ambito dei Paesaggi Vitivinicoli Langhe-Roero e Monferrato; **i 50 anni della doc Grignolino; i 60 dalla nascita delle prime doc italiane; i 100 anni dalla morte di Federico Martinotti** di Villanova Monferrato (inventore del Metodo Martinotti e dell'introduzione del freddo in enologia).

Evento organizzato dal Consorzio di tutela vini Colline del Monferrato Casalese con la regia di Go-Wine e in collaborazione con Ais Casale Monferrato ed Enoteca Regionale del Piemonte nell'ambito delle iniziative Gran Monferrato e Alto Piemonte Città Europea del Vino 2024 e col patrocinio della Città di Casale Monferrato. Azione rientrante nel Psr 2014-2020 Bando B 2023 Misura 3.2.1.

***IL CONVEGNO**

FLAVESCENTZA DORATA. A cura del CODIAL (Consorzio Difesa Alessandria), con la collaborazione delle Associazioni Agricole della Provincia di Alessandria (Coldiretti, Cia e Confagricoltura) e col supporto della Camera di Commercio Alessandria Asti, da due anni viene effettuato il monitoraggio dell'insetto vettore della Flavescenza Dorata della vite.

Dal 2022, tale attività è stata riconosciuta “Progetto Pilota alessandrino” dal Settore Fitosanitario Regionale, partner del progetto stesso. Nel primo anno di attività, i vigenti interessati dal progetto, condotto con metodo integrato e biologico, sono stati 150 e ricompresi nel perimetro di tutte le zone viticole alessandrine. Nel 2023, il monitoraggio è proseguito su 204 vigneti.

Durante il convegno, verranno divulgati i risultati rilevati nell’areale del Monferrato casalese, durante la scorsa campagna agricola e verranno anticipate le strategie di intervento definite dal Servizio Fitosanitario Regionale per il 2024. Interventi a cura degli **agronomi responsabili di progetto Alberto Pansecchi e Marco Visca.**

ETICHETTATURA. La soluzione digitale Cloudlabel di Etiadesiv gestisce, attraverso il QrCode, la lista ingredienti, i valori nutrizionali obbligatori in etichetta ed eventuali ulteriori informazioni volute dal produttore. Intervento a cura del **Direttore Commerciale di Etiadesiv Giuseppe Sabia.**

QUALCHE INFO IN PIU’

Il Grignolino è un vino molto antico e rinomato, la cui storia è intrecciata con quella del Monferrato casalese. Durante il marchesato degli Aleramici, in Valle Ghenza figuravano contratti d’affitto con clausola di coltivare il Grignolino (XIII sec.), mentre nel XVII secolo, i Gonzaga ne trasferirono botti dal castello di Casale a Mantova. Durante il Regno di Casa Savoia, figurava nei menu reali e veniva annoverato tra i rossi pregiati. Con 700 vigneti mappati, il Monferrato della seconda metà dell’Ottocento era punto nevralgico e leader dell’enologia italiana. Il primo Spumante Grignolino fu quello dei Conti Callori di Vignale Monferrato (1880). Col riconoscimento Unesco dei Paesaggi Vitivinicoli Monferrato degli Infernot (2014), il Grignolino è tornato a riprendere vigore e a riconquistare importanza/dignità, con un imbottigliato in crescita (436mila bottiglie/anno); sempre più ricercato e apprezzato nelle sue tipologie tradizionale e Riserva, oltre che Metodo Classico e Metodo Martinotti con uve Grignolino, nonché Monferace.

Degne di curiosità anche due tra le più piccole doc italiane quali sono il Rubino di Cantavenna e il Gabiano (rispettivamente 11mila e 7mila bottiglie nel 2021) coltivate sull’ultimo crinale delle colline della Valcerrina che si affaccia sul grande fiume Po. A colpire, i particolari descrittori frutto di un altrettanto particolare terroir, per l’esclusiva combinazione di suolo, microclima, esposizioni e lavoro dell’uomo. Produzioni contenute ma preziose che, proprio nella limitata tiratura, trasferiscono il percepito dell’esclusività.