



per la tutela dei vini:

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

COMUNICATO STAMPA 7 MARZO 2024

Dal 15 al 17 marzo a Grazzano Badoglio (AT) con la regia di Ais

Ritorna più ricco che mai: Grignolino, il Nobile *Ribelle*

Oltre 140 etichette in degustazione, Masterclass, Musica, Food e Arte

Ultimi preparativi per la terza edizione de “Grignolino: il Nobile Ribelle”, in programma dal 15 al 17 marzo prossimi a Grazzano Badoglio (AT), in un’amana cornice vibrante, al centro dei due principali areali di produzione: quello del Monferrato casalese e quello dell’astigiano.

Con la regia di Ais Piemonte e il coordinamento delle delegazioni di Ais Asti e Casale Monferrato, la tre giorni si snoderà alla riscoperta delle diverse stagionalità e caratteristiche di circa 150 Grignolini, selezionati nei fertili terroirs dei vigneroni soci di: Consorzio tutela vini Colline del Monferrato Casalese, Consorzio della Barbera d’Asti e Vini del Monferrato, Associazione Monferace e Associazione Produttori di Grignolino d’Asti Doc e Piemonte Doc Grignolino.

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

L'appuntamento è in via IV Novembre al civico 15 dove, accolti dai sommelier di Ais, gli enoappassionati verranno accompagnati in un viaggio sensoriale nobile, ricco e lento, impreziosito dallo story telling dei sommelier stessi. Gli spazi saranno suddivisi per tipologia di vinificazione e affinamento, per areale di produzione e per annata. **Tra le curiosità/novità, non mancheranno: il Banco dei Grignolini storici** (circa 25 etichette, di cui una del 2012), **il Banco Ospite riservato al vino Freisa** (oltre 20 etichette) e **le croccanti bollicine** di spumante rosato a base Grignolino, sia nel Metodo Martinotti (in omaggio al monferrino Federico Martinotti, nel 1895, inventore della fermentazione in autoclave e del freddo in enologia) sia nel Metodo Classico. **In abbinamento, piccoli stuzzichini a cura del Consorzio Gran Monferrato**, mentre la tavola vera e propria, con prelibatezze e specialità locali, verrà allestita a cura del Ristorante Centrale di Moncalvo.

Negli spazi di degustazione, anche quest'anno, l'organizzazione ha inserito **due personali artistiche** di altrettanti creativi altoatesini per coniugare l'arte del vino a quella contemporanea pittorica e scultorea, accomunate dalla forza espressiva capace sollecitare e gratificare i sensi. Sono **Ariel Trettel, con sculture e installazioni a base di elementi naturali, e Carl Pfeil, con escursioni astratte che rimandano alle origini**, ai cromatismi e all'intensità, proprie della sua arte come, volendo interpretare per estensione, del Grignolino.

Grande apertura venerdì 15 marzo alle ore 15 negli storici locali del Ristorante Bagatto (antistante la sede dell'evento), con la notevole **degustazione guidata dal Presidente di Ais Piemonte Mauro Carosso**. Undici i Grignolini del Monferrato Casalese doc e d'Asti (annate tra il 2019 e il 2022), oltre a **due fuoriprogramma**: una bolla rosè e una vecchia annata 2012. Le annate 2019 sono tutte Monferace, progetto 100% Grignolino che affina per almeno 40 mesi, di cui 24 in botte di legno. In serata, cena con Barbera e Barbera a Portacomaro, con abbinamenti Grignolino-cibo. **Alle ore 11 di sabato 16 marzo, taglio del nastro.**

Evento satellite, è la straordinaria partecipazione di Jazz ReFound, per un originale connubio di note e sapori "nobili e ribelli", in programma domenica 17 marzo. Ad accompagnare il viaggio eno-musicale saranno **Jz:RF Selectors, Vinyl Confessor e Andreww.**

"L'edizione 2024 si è fatta ancora più ricca e corposa per offrire una rinnovata esperienza immersiva nel mondo del Grignolino, occasione unica nel suo genere per conoscerne, in un solo evento, le numerose sfaccettature, i territori, le tecniche di vinificazione e maturazione che lo caratterizzano" **spoiler Paolo Poncino delegato di Ais Asti**. "Protagonisti saranno l'indomito Grignolino e il suo territorio, affascinante realtà dagli incantevoli risvolti paesaggistici, storici e culturali".

Info su: ais.piemonte.it

Quest'anno, il Monferrato casalese celebra 4 grandi riconoscimenti/ricorrenze: Città Europea del Vino 2024 Gran Monferrato e Alto Piemonte, i 60 anni delle doc italiane, i 10 anni di Patrimonio Unesco dei Paesaggi Vitivinicoli e i 100 anni dalla morte di Federico Martinotti.