

Nel mese di marzo Promosso dall'Associazione Italiana Sommelier a Grazzano Badoglio

Grignolino: il Nobile Ribelle Esclusiva ribalta nazionale

GRAZZANO BADOGLIO

● Tornerà il prossimo mese di marzo la seconda edizione de "Grignolino: il Nobile Ribelle", il grande evento, interamente dedicato al Grignolino, promosso a Grazzano Badoglio 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.

Dopo il successo dell'edizione 2022, quest'anno, il format ideato da Ais 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 (Vitis vitifera L.) di 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 sin-



"Grignolino: il Nobile Ribelle". Un momento della passata edizione

Diverse novità Tra cui l'introduzione di tre Masterclass guidate da altrettanti esperti tra i top dell'enologia

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 sin-

cera di Torino che, per l'occasione, proporrà piatti accattivanti da abbinare ai due vitigni. Durante le tre giorni, corner del Consorzio Gran Monferrato per illustrare attività, sevizi e iniziative nel calendario 2023 e presentazione della Mappa Vigneti e Zone del Monferrato Casalese di cui alla Collana "I Cru di Enoga" 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-Ci-bio-Territorio. I sapori e gli areali di produzione enologica 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 Russo guiderà la masterclass "Grignolino d'Asti: la seconda giovinezza del Grignolino. Da anarchico testa balorda a identitario e contemporaneo vin de soil". 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. 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). A conferire un tocco d'arte all'evento sarà l'esposizione pittorica tridimensionale "Vigneti a colori" del partenopeo, monferrino d'adozione, Paolo Viola: un'esperienza artistica composita a lento assorbimento nella quale emerge l'hic et nunc di un'emozione temporale e spaziale. «Abituato ai colori e alla 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 amare. Ho percepito qualcosa che veniva fuori dalla geometria e, soprattutto, la profondità dei filari: mi si è aperto un modo».

Chiara Cane

NOTIZIE FLASH

Costigliole d'Asti Il "Monferrato Wine Festival" a maggio

Conto alla rovescia per la prima edizione di "Monferrato Wine Festival - Monferrato Identity", il nuovo evento ideato e promosso dal Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato volto a celebrare le tredici denominazioni piemontesi del Monferrato. «Siamo felici e orgogliosi - spiega Filippo Mobbri, presidente del Consorzio - di poter finalmente presentare al pubblico questo evento che, come Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, abbiamo fortemente voluto. Ideato a partire dai principi ispiratori che muovono il nostro operato, "Monferrato Wine Festival - Monferrato Identity" sarà un momento significativo per noi e per le aziende che rappresentiamo volto a celebrare e presentare al mondo ciò che ci distingue: i nostri panorami disegnati proprio da quelle viti che ci hanno permesso di diventare nel 2014 Patrimonio dell'Unesco».

Interviene Coldiretti «Etichette allarmistiche sul vino»

«Il blitz irlandese sulle etichette allarmistiche sul vino va fermato per difendere un prodotto simbolo che nel nostro Paese dà lavoro a 1,3 milioni di persone. Inoltre, l'Italia è anche il principale produttore ed esportatore mondiale di vino con oltre 14 miliardi di fatturato» afferma Coldiretti. «Viene realizzato all'estero gran parte del fatturato del vino piemontese - spiegano Roberto Moncalvo presidente di Coldiretti Piemonte e Bruno Riva delegato confederale - e ora questi ingiustificati allarmismi potrebbero mettere a rischio un prodotto presente sulle tavole da migliaia di anni e che fa parte a pieno titolo della dieta mediterranea».

"AGRIcultura100" Sono in crescita le aziende sostenibili

Le imprese agricole sostenibili crescono più rapidamente in termini di fatturato e competitività. Lo dimostrano i dati del terzo Rapporto "AGRIcultura100", studio sulla sostenibilità del settore agricolo, voluto da Reale Mutua e Confagricoltura, presentato a Roma. L'indagine, finalizzata a promuovere il contributo dell'agricoltura alla crescita sostenibile e al rilancio del Paese, è stata realizzata da Innovation Team, società del Gruppo Cerved, e ha coinvolto 2.806 imprese agricole di tutta Italia.

La richiesta No al riso contenente triciclazolo

«No al riso asiatico trattato con il triciclazolo, sostanza chimica vietata nell'Unione Europea per ragioni di sicurezza e per la salute». È quanto afferma Coldiretti che chiede al Governo, tramite una lettera firmata insieme a Filiera Italia, di bloccare, a livello Ue, qualsiasi autorizzazione a tollerare una certa quantità di questa sostanza per il prodotto che arriva da fuori i confini dell'Unione Europea.

Grignolino Una prestigiosa selezione

Bricco del Bosco tra i 99 vini di Ian d'Agata

VIGNALE MONFERRATO

● C'è un solo Grignolino nella classifica 2022 dei 99 migliori vini italiani, così come stilata dal critico italo-canadese, tra i massimi esperti di vitigni autoctoni italiani nel mondo, Ian d'Agata ed è il Grignolino del Monferrato Casalese doc Bricco del Bosco 2021 di Emmano Accornero di Vignale Monferrato. Con il punteggio di 94/100, l'anarchico monferrino spicca audace in solitaria tra i tanti Barolo e Barbaresco, concorrendo a confermare, il Piemonte, la regione italiana dalla più rinomata e apprezzata vocazione enologica. L'apprezzamento crescente del Grignolino, grazie ai suoi vigneron tra i più appassionati e convinti di media e nuova generazione, sta conquistando scenari sempre più internazionali così come confermato dalle più prestigiose guide enologiche. Un Grignolino sempre più bandiera del territorio Monferrato, espressione fiera dei suoi viticoltori/vignaioli e di una terra antica di marchesati, castelli e cultura contadina. Nella lunga classifica successiva ai primi 99, compaiono altri due Grignolini, in questo caso d'Asti, che sono il 2021 di Luigi Spertino di Mombercelli



Accornero. Con Ian d'Agata

(93/100) e il Monferace 2017 della Tenuta Santa Caterina di Grazzano Badoglio (92/100). Una bella soddisfazione per il plurimedagliato vigneron Accornero che, come molti produttori monferrini, ha investito e continua ad investire in una denominazione unica, inimitabile e forte dei sapori specifici del Monferrato: un vino maturo e vigoroso, pronto ad affrontare le sfide internazionali. Un vino o, meglio, il vino che, un po' per natura e quantità, un po' per scelta, resta una produzione di privilegio, ovvero: per molti ma non per tutti. **CH.C.**

FOTO FLASH

Promozione all'insegna del Grignolino Vigneron monferrini in Danimarca con il "Piedmont to Discover"



● Delegazione di vigneron monferrini a Copenaghen in Danimarca ieri, giovedì 9 febbraio, in occasione dell'evento Piedmont to Discover curato dal Wine&Food Consultant Elisa Spada per il Consorzio di tutela vini Colline del Monferrato Casalese. Ad attenderli c'è stata una fitta giornata di appuntamenti B2B, B2C e una Masterclass sui Grignolini guidata da Thomas Ilkjaer, uno dei principali esperti di vino italiano in Danimarca e direttore della Scuola di Sommelier danese. A parlare del territorio, in un mercato che è una delle prime 10 destinazioni per l'export italiano di vino in bottiglia, primo in classifica in Danimarca, è stato il Grignolino del Monferrato Casalese doc attraverso i suoi produttori. **CH.C.**

BORSA RISI VERCELLI

PREZZI ALL'INGROSSO - MARTEDI 7 FEBBRAIO 2023
(per tonnellata franco partenza più I.V.A.)

RISONI	min.	max.	min.	max.
SELENIO	648	673	inv.	inv.
CENTAURIO	623	673	inv.	inv.
SOLE CL	575	625	inv.	inv.
TIPO RIBE	653	673	inv.	inv.
LOTO e similari	722	769	inv.	inv.
LEONARDO	681	721	inv.	inv.
CRONO	681	721	inv.	inv.
GLORIA, SANT'ANDREA	795	865	inv.	inv.
ROMA, BARONE	747	817	-48	-48
BALDO, CAMMEO	747	817	inv.	inv.
ARBORIO, VOLANO, CL 388	912	1009	-48	-48
CARNAROLI	1.150	1.250	inv.	inv.
CARAVAGGIO e similari	1.054	1.154	inv.	inv.
LUNGO B	460	480	inv.	inv.

Martedì scorso Vercelli ha espresso un Listino caratterizzato da una nuova diminuzione dei prezzi. La più importante è nella "coda" con il Lungo B che già navigava a 20/50 euro meno per quintale rispetto alle altre varietà (ignorando i valori di Carnaroli e similari) è stato ribassato di altri 2 euro. Logico invece l'allineamento di Roma e Barone sui valori di Baldo e Cammeo. Per concludere, i citati Carnaroli e Caravaggio restano invariati ma con quotazione nominale (praticamente assenza di affari).
(dati e commento di **Andrea Cisnetti**, agente della Borsa Risi di Vercelli)

Questa rubrica è offerta agli agricoltori da
BERTONE SEMENTI
Tutti i Prodotti per l'Agricoltura
Centro selezione sementi, riso, frumento, orzo
Turruggia (Al) - Strada Cacciolo 35
Tel. 0142.401414/0142.401484 - Fax 0142.401515

Incontri A metà aprile in Camera di Commercio

Due appuntamenti su come promuovere l'export di vino

ALESSANDRIA - ASTI

● Con l'obiettivo di promuovere le eccellenze vinicole ed incentivare il grado di internazionalizzazione delle imprese del territorio, la Camera di Commercio di Alessandria-Asti, in collaborazione con il Centro Estero per l'Internazionalizzazione del Piemonte s.c.p.a. (Ceipiemonte), organizza un evento di incoming con importatori europei provenienti in via prevalente da Germania, Belgio, Inghilterra e Paesi nordici. Fanno sapere i promotori: «Il progetto è rivolto alle Mpmi del settore vinicolo ubicate nelle province di Alessandria e di Asti e prevede l'organizzazione di due giornate di incontri nella seconda metà di aprile, una ad Alessandria e una ad Asti. Gli incontri B2B, che coinvolgeranno complessivamente 30 operatori, saranno mediamente 9 per azienda e avranno la durata di circa 30 minuti». Le imprese interessate devono inviare la propria candidatura, in modalità telematica, con firma digitale, attraverso lo sportello online "Contributi alle imprese" del sistema Webtelemaco di Infocamer - Servizi e-gov, a partire dalle ore 9 del 15 febbraio fino alle 21 del 25 febbraio. La modulistica da utilizzare è scaricabile dalla sezione Amministrazione trasparente del sito camerale. L'ammissione al B2B avverrà in base dell'ordine cronologico di ar-

rivo delle domande distinte per territorio, verificato il possesso dei requisiti previsti dal bando e tenuto conto della propensione all'export dell'azienda e dell'interesse espresso dai buyers esteri. Alle imprese ammesse al B2B è richiesto il pagamento di una quota di compartecipazione alle spese di 250 euro più Iva. «La Camera, dopo un lungo periodo di sospensione a causa del lockdown, torna a riproporre incontri B2B in presenza - commenta Gian Paolo Coscia, presidente dell'Ente camerale - Abbiamo pensato di ricominciare con due appuntamenti dedicati al vino, settore che riveste un ruolo di primo piano per le province di Alessandria e di Asti. L'export di vino dalle province di Alessandria e di Asti nei primi 9 mesi 2022 ha sfiorato i 620 milioni di euro, segnando una crescita del 5% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. L'intento è quello di favorire la nascita di nuove relazioni commerciali, in particolare da parte di quelle imprese, che pur essendo di piccole dimensioni, hanno però la preparazione e i requisiti per gestire transazioni con l'estero. Mi auguro ci sia una buona risposta e spero naturalmente che lo sforzo organizzativo ed economico che la Camera sostiene possa offrire buone opportunità alle aziende che si metteranno in gioco».

Consorzio Vini Sono aperte le iscrizioni

C'è un corso base di potatura della vite col sistema Guyot

CASALE MONFERRATO

● Iscrizioni aperte per il corso base di potatura della vite col sistema Guyot promosso dal Consorzio di tutela vini Colline del Monferrato Casalese, in programma dal prossimo mese di marzo con quattro date. Il corso, curato da VignaVeritas di Davide Ferrarese, Matteo Tasca e Federico Dameri, propone la formazione del personale in vigneto per la potatura secca invernale e la scelta dei germogli in primavera. Sono previsti: focus sulla potatura; attività teorico-pratica di potatura; informazioni per una base corretta di potatura a salvaguardia del patrimonio viticolo. Il primo incontro sarà di tipo teorico e affronterà le seguenti tematiche: la potatura della vite con i sistemi di potatura, la potatura di allevamento e quella di produzione; le conseguenze dei tagli di potatura e le patologie del legno; cenni di fisiologia della vite e terminologia; tecnica di taglio e impostazione della potatura Guyot. Il secondo e il terzo si svilupperanno

in vigna con potatura a secca, il quarto in vigna con avviamento del cantiere di scelta dei germogli in vigneto. «La forma di allevamento a Guyot, che prende il nome dal suo ideatore Jules Guyot (vissuto in Francia nella metà dell'Ottocento), è un sistema di allevamento del vigneto di tipo misto o lungo che conserva talci di media lunghezza e un certo numero di gemme, tra 10 e 20, su un ceppo alto tra gli 80 ed i 100 centimetri» spiega il presidente del Consorzio Claudio Coppo. «In Italia è la tecnica di potatura più diffusa è anche la più efficace per ridurre il rischio di insorgenza di malattie al danno del legno come, tra le altre, il Mal dell'Esca. Abbiamo deciso di attivare questo corso» chiosa Coppo, «per rispondere al grande interesse manifestato da molti nostri associati i quali, tuttavia, visti i costi, non sarebbero in grado di affrontare autonomamente il corso stesso. Grazie al sostegno della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria avremo ora l'opportunità di co-finanziare il corso portandolo, così, all'appannaggio di tutti». Il corso verrà cofinanziato dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria. Informazioni e iscrizioni: info@vinimonferrato-casalese.it - 340 9443635 (solo whatsapp). **CH.C.**

Formazione

In vigneto per potatura secca invernale e la scelta dei germogli in primavera