

Il Grignolino, un vino rosso garbato

Non conoscevo il Grignolino, intendo bene, come piace a me, sul 'campo'. Non mi ritengo un'esperta, come dico spesso sono solo una donna che ama il vino e che vuole conoscerlo attraverso tutti gli elementi che lo compongono.

Il vino per me è l'espressione dell'esperienza dell'uomo applicata al vitigno, al territorio e al clima, quindi mi chiedo – *come è possibile dare un giudizio completo senza conoscere ciascun elemento che contribuisce a determinare le sue caratteristiche?* – Certo, con l'assaggio è possibile coglierne i difetti o i pregi, ma la cosa si ferma lì.

Proprio per questo, pochi giorni fa, quando un amico mi ha chiesto cosa pensassi di un vino, mi è venuto spontaneo rispondergli... – *sai, posso dirti che mi piace o non mi piace, ma un vino, finché non l'ho conosciuto nella sua pienezza, mi passa solo a metà. E' come conoscere una persona leggendo di lei, ma senza averla incontrata... non si avrà mai la percezione di ciò che è veramente –*

Ho fatto questa premessa per farvi capire come 'amo vivere il vino', ma soprattutto per farvi capire l'entusiasmo con cui ho colto l'invito di **Maurizio Gily** e **Monica Piscietta** per il **#grignolinodigitour**. Detto questo, pronti via... si parte!

Quando inizio un viaggio, breve o lungo che sia, entro quasi in un'altra dimensione, giuro, non sto scherzando! Entro come in simbiosi con le terre che visito.

Ora sto pensando che... *ma quanto sono belli i paesaggi vitivinicoli!* In questa stagione poi, con le tante sfumature dei colori che variano dal verde al giallo e al rosso... una vera meraviglia!

Lo sapevate che i paesaggi vitivinicoli delle **Langhe-Roero e Monferrato** sono candidati a diventare Patrimonio Mondiale dell'Unesco? Ebbene sì, e con merito!

Il #GrignolinoDigiTour si è svolto Domenica 17 Novembre.

Insieme agli amici dell'Officina Enoica siamo partiti da Milano puntando in direzione della **Rocca di Rosignano Monferrato**, una balconata che vi consiglio di visitare per la sua vista mozzafiato.

Ad aspettarci Maurizio Gily, che, subito dopo i saluti di rito, si è accertato sull'altezza dei miei tacchi; l'ultima volta che ci siamo visti a Gavi ne avevo un paio stratosferici, errore che stavolta non ho ripetuto. ☐

Una passeggiata a piedi per conoscere un territorio è il modo migliore per viverlo. E' così che è iniziato il nostro tour nella terra del Grignolino: un percorso tra i '**i bric e foss**', le dolci colline del **Monferrato Casalese**.

Di tanto in tanto perdevo di vista il gruppo a causa delle mie continue soste per fotografare ogni angolo che colpiva il mio sguardo.

La vista sui vigneti, gli scorci caratteristici dalle belle case in **pietra da Cantoni**, la pietra arenaria tipica di questi luoghi, fino al belvedere, o meglio, '**An sal Sass**', il sasso su cui si erge il nucleo originario del paese.

Arrivati in comune abbiamo trovato ad aspettarci i gentili rappresentanti delle amministrazioni di **Rosignano Monferrato, Cella Monte e San Giorgio**. Oltre a darci il benvenuto ci hanno esposto il loro progetto per la promozione del territorio rivolto in particolar modo ai comunicatori digitali.

Non potevano mancare un caffè e i famosi **Krumiri Portinaro**, una tipicità del Monferrato che risale al 1878, anno in cui morì Vittorio Emanuele II. A lui sono stati dedicati ispirandosi alla forma tipica dei suoi 'baffi a manubrio'.

La tappa successiva è stata la visita all'**Ecomuseo** e al suo **infernot** situati a Cella Monte, comune caratteristico per le costruzioni a vista in pietra da Cantoni.

Indovinate li chi ho incontrato? Una donna col cappello, o meglio, una bella '**Monferrina**'! Questo nome ha origine da un'antica ballata del Monferrato la cui nascita sembra risalire alla storia di una giovane piemontese, Maria Catlina, corteggiata

dal suo innamorato con questa danza.

Gli infernot sono nicchie sotterranee scavate nella pietra da Cantoni. Situati sotto le abitazioni private, sono senza luce né aerazione diretta, con clima e umidità costanti. Ambienti, che nella storia della viticoltura locale, hanno trovato luogo ideale per la conservazione del vino.

Un'architettura sotterranea nata dalla sapienza contadina, che ne ha fatto oggi un'espressione della tradizione rurale di questo territorio.

Arrivata l'ora di pranzo abbiamo fatto tappa al '**Relais I Castagnoni**', una dimora d'epoca del 1742, un tempo convento religioso. Qui abbiamo degustato i piatti tipici della tradizione monferrina a base di tartufo bianco.

Maurizio Gily, dopo una degustazione alla cieca tra dodici assaggi di Grignolino, ci ha raccontato la storia e le caratteristiche di questo vino tipico del Monferrato Casalese, un vino ancora ai più poco conosciuto.

L'incontro e l'ascolto dei produttori, poi, ha completato il quadro. Con loro ho avuto modo di approfondire, di degustare, e di capire meglio questo vino come è giusto che sia.

Il Grignolino, un vino dal colore rubino chiaro, come più volte sottolineato da Maurizio, non un vino rosato ma un vino rosso vinificato con macerazione sulle bucce. Un vino molto sensibile al territorio d'origine da cui acquisisce i caratteri peculiari.

Definito da **Luigi Veronelli** come anarchico e testa balorda, per la personalità indipendente e quasi ribelle, da **Mario Soldati**, come il più delicato tra tutti i vini piemontesi.

Lo sto bevendo ora, mentre scrivo, dopo averlo conosciuto nel luogo in cui nasce, dopo aver parlato con chi lo produce. Non amo ricamare troppo sui vini, per questo motivo lo descriverò con poche parole: '**Il Grignolino, un vino rosso garbato**'.

"Bisogna andare dal vino senza aspettare che sia il vino a venire da noi"

Filiberto Lodi – Giornalista

L'etimologia del termine Grignolino sembra risalire al termine medievale 'berbexinus', un vino di uve berbexine considerato pregiato. (fonte Maurizio Gily)

Come il destino mi portò ad una Conferenza sul vino a Zagabria

Dico spesso che questa mia "seconda vita" è piena di conoscenze e di felici coincidenze, come se tutto fosse predestinato, come per un puzzle che prende forma. Ma non pongo limiti, e aspetto paziente facendomi trasportare dai venti... venti caldi e tranquilli da cui mi faccio guidare, come se ci fosse un disegno predefinito che si sta componendo... come se qualcuno mi indicasse la strada...

Questa mia storia inizia un giorno di Marzo del 2011, mentre assistevo in ospedale una cara amica nei suoi ultimi momenti di vita, a Oderzo, nella mia terra trevigiana. Nella stessa stanza a fianco a lei una donna croata era seguita da sua figlia, Svjetlana. E' ben risaputo come il dolore tocca le corde più intime dell'anima... in questi frangenti l'intensità dei rapporti aumenta e unisce come non mai.

Fu così che conobbi Svjetlana... Passammo in quei giorni ore a raccontarci, fino a salutarci con la promessa di non perderci più, perché come dico sempre, nei rapporti conta la qualità e non la quantità. Ci sono delle persone con le quali ho instaurato un legame così profondo, che nulla potrà mai cambiarlo, ne la lontananza, ne la frequenza dei nostri incontri... Quando sento la loro voce, e come se il tempo non fosse mai passato.

Improvvisamente qualche mese fa, una sera arrivò una chiamata. Sentii Svjetlana molto eccitata... Sua figlia Lana stava organizzando una **Conferenza Educativa sul vino a Zagabria, la L.O.B.I.**, e indovinate... voleva che partecipassi come ospite! Wow dissi! Risposi di sì entusiasta, e grazie a Orjana, l'altra figlia che venne con me e che mi fece da interprete, partii tranquilla. In questa mia avventura, erano presenti in qualità di esperti del settore, **l'americano Mark Norman, l'inglese Martin Ward, e i croati Rene Bakalovic e Aleksandar Norsic.** Parteciparono una decina di produttori provenienti dalla Croazia e dal Montenegro, mentre per l'Italia c'era **l'Azienda Agricola Allegrini di Fumane (VR)** rappresentata da Christian Pisetta.

Partimmo di buon'ora e raggiungemmo Zagabria per tempo. Durante il viaggio con Orjana parlammo molto affrontando i discorsi tra i più disparati, a volte, toccando momenti d'intensa emozione. **Le cose lette della guerra che ha travolto questi popoli mi hanno sempre sconvolto. Non capirò mai come il genere umano può arrivare a raggiungere soglie di tale crudeltà.** Quando ne parlai ad Orjana, lei mi raccontò alcuni suoi ricordi... Il giorno che vide tornare il padre dalla guerra... la sua lunga barba, i suoi occhi tristi e stravolti da immagini indimenticabili. Aveva otto anni all'epoca, e la memoria dei racconti che lui fece alla famiglia, quasi senza rendersi conto della presenza di una bambina, che forse pensava non capisse l'addolorava ancora. Finimmo per emozionarci entrambe, e volli fermarmi, riemergeva troppo dolore... Le immagini della bella Zagabria ci distolsero da quei pensieri.

Arrivate all' **Hypo Centar** fummo accolte con tutti gli onori. Tutto era pronto, e toccò a me con il taglio del nastro, aprire la Conferenza. Dopo le varie foto di rito, ebbi il piacere di parlare con **Mark Norman Professore di Internet Marketing**, sull'importanza dei social network per la promozione e la vendita nel settore vitivinicolo. Nonostante sia

consucia di quanto incidono sul mercato queste nuove tecniche di vendita, **rimane sempre in me la convinzione ove sia possibile, dell'esigenza di un contatto umano con il produttore.**

Un vino è molto di più di una bevanda... **il vino è storia, è pensiero... è filosofia di vita.** Quando mi approccio ad esso, chiedo che mi venga raccontato. L'uomo che lo produce con la sua esperienza e con il suo vissuto, lo personalizza, dando a questo nettare note singolari e inimitabili. **E' per questo che la conoscenza dei produttori per me è insostituibile esperienza di vita che mi è indispensabile per conoscere il loro vino... per lo meno, per come lo concepisco io.** E in questo mio pensiero, chiamatelo pure romantico, avevo il supporto di Martin Ward, gentleman inglese appassionato educatore alla degustazione dei vini. Un vero piacere conoscerlo ed ascoltarlo, un caro amico ormai.

Passeggiando tra i vari stand incontrai i gentili signori della **Vinarija Rupice di Podgorica**, nel Montenegro. Mi raccontarono delle loro scelte nel portare avanti la tradizione vinicola di famiglia con una produzione limitatissima per veri amatori. Ottima la degustazione del loro vino rosso **"DI VINE"**, che ho potuto apprezzare ascoltando la loro storia.

Ma non solo il vino mi attrae... eh si, io sono un'appassionata di tutte le tipicità. E proprio lì ne trovai una... **"il maraschino, liquore dolce di ciliege marasche"**. Il liquore deve il suo nome all'ingrediente originario della Dalmazia. I primi a realizzarlo furono i monaci domenicani di Zara, attorno al XVI secolo. L'azienda storica **Maraska**, è ormai la prima produttrice di maraschino di tutta la Croazia.

Le giornate passarono velocemente tra le tante degustazioni, cene e conferenze. Orjana da scettica qual era, è tornata appassionata più che mai a questo settore. Credo che le sia servita questa esperienza per la sua vita e per il suo futuro.

Le esperienze servono sempre, arricchiscono il nostro bagaglio di conoscenza e ci fanno crescere. Mai privarsene, perché non si può mai sapere dove ci portano... infatti, il mio viaggio continua.

Bisogna andare dal vino, senza aspettare che sia il vino a venire da noi, diceva così Filiberto Lodi all'amico Mario Soldati