

La seconda vita del Grignolino diventa il sofisticato "Monferace"

La sfida di dieci viticoltori tra Asti e Alessandria: rilanciare lo storico vino

In cantina

PAOLO MASSOBRIO

Quel figlio del Monferrato terra di vigne e di castelli

Il Grignolino sta al Monferrato come il Pinot Nero alla Borgogna. E non sembra un azzardo quando si parla di un territorio fra i più castellati d'Italia che 500 anni fa aveva una liason solida con la Francia. Non a caso la sede di questa associazione di virtuosi produttori è in un castello, quello di Ponzano, a segnare un legame con gli chateaux. Cinque anni fa mi trovai in un infernot di Murisengo della Tenuta Isabella e alla cieca assaggiavo un vino del 1978, fantastico. Era un Grignolino. Me lo ricordo bene il Grignolino di quell'annata sulla bagnacoda (perché la tannicità e l'acidità del Grignolino è perfetta con quel piatto) cucinata dai miei genitori. Avevo 17 anni e per la prima volta percepii il valore dell'annata. Qualche anno fa Ermanno Accornero stupì la critica col suo Grignolino delle «Vigne vecchie», messo in commercio dopo anni di affinamento. Sembrava un Pinot Noir: era un Grignolino. L'avvocato Guido Alleva, con la figlia Giulia, ha provato a fare la stessa cosa con un suo Grignolino, mentre a Lu, Delessi, ha tirato fuori il «Monfiorato» dei suoi vecchi. Superbo! Il 17 aprile di quest'anno (era San Roberto di Molesme, che iniziò proprio la bonifica della Borgogna), durante Golosaria, l'Associazione ha debuttato ufficialmente a Vignale, per dire che il Monferrato è un «grand terroir» e il Grignolino la sua bandiera. Guido Carlo Alleva presiede questo gruppo che sta scrivendo una pagina nuova su un vino molto amato da una cerchia di appassionati. Ma in verità è un pagina antica, secondo la legge che la tradizione trae, dal passato, ciò che può diventare attuale oggi. Lunga vita al Monferace, dunque, e finisca all'oblio quel Grignolino omologato, ingentilito, rosatello, insignificante, che a quanto pare non aveva storia. Il Grignolino, nonostante il diminutivo, è un grande vino del Piemonte. Da invochiamolo.

MIRIAM MASSONE
ALESSANDRIA

Per l'enologo Veronelli era «l'anarchico testa balorda», e berlo era «come baciare il vento» per la storica Enza Cavallero: ruvido, con l'inconfondibile color ruggine, il Grignolino è vino dalla storia antica, apprezzato dai Savoia, poi un po' dimenticato, sempre espressione del Monferrato, ribelle e da bere giovane. Finora. C'è voluto un ricambio generazionale per fare del brutto (ma buono) anatroccolo un cigno.

Nasce così un Grignolino «al 100%, affinato per 4 anni, di cui 2 in botte e 2 in bottiglia: sarà più elegante, sofisticato, pronto per conquistare le tavole stellate», spiega Giuseppe Visconti, uno dei soci dell'azienda Vicara (acronimo di Visconti, Cassinis, Ravizza): 38 anni, un passato nel mondo della comunicazione a Milano e studi negli Usa, è l'emblema di quei giovani tornati in patria per investire nell'enologia. Con la sua azienda, 37 ettari di vigne a Rosignano, ci sono anche Accornero (Vignale) Aleemat (Moncalvo) Castello d'Uviglie (Rosignano) Fratelli Natta (Grazzano Badoglio) La Fiammenga (Cioccaro di Penango) La Tenaglia (Ponzano Monferrato) San Sebastiano (Lu Monferrato) Sulin (Grazzano Badoglio) e



Il Monferace prodotto da 10 imprenditori tra Asti e Alessandria

Tenuta Santa Caterina (Grazzano Badoglio): 10 imprenditori lungimiranti, tra Astigiano e Alessandrino, che hanno avuto l'intuizione di legare il decollo del Grignolino «chic» a un nome nuovo, dalla forte identità territoriale, «Monferace», «un richiamo all'antica denominazione del Monferrato, ritrovato in scritti del 1500» dice Visconti.

Un'operazione simile a quella del Gavi con il Cortese o del Barolo con il Nebbiolo. È stato Ermanno Accornero il primo ad aver colto le potenzialità del Grignolino affinato. «È come

per gli infernot, le tipiche cantine scavate nel tufo - continua Visconti - le abbiamo sempre avute ma ora che l'Unesco le ha rese patrimonio dell'umanità riusciamo a valorizzarle». Nell'infernot di Vicara, sotto una chiesa consacrata che fa parte della tenuta, si conserva «l'archivio» dei vini, bottiglie antiche, rare, preziose, sopra invece ci sono la cantina e le botti: da qui ogni anno escono 3 mila bottiglie di Grignolino L'Uccelletta. Quelle di Monferace invece saranno pronte nel 2019.

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



Il Castello dal Pozzo di Oleggio (Novara)

Così Milano "perse" il vero Sant'Ambrogio Riscoperto sul Lago Maggiore

CINZIA BOVIO
NOVARA

Assediata in questi giorni da nuovissime luci a led, la Torre del Filarete del Castello Sforzesco di Milano non è quella autentica progettata dall'architetto rinascimentale. Invece, la testa del Sant'Ambrogio originale, situato in principio nella nicchia, esiste ancora: è murata in un castello sul Lago Maggiore. È l'unica superstite, dopo la devastante esplosione della torre simbolo di Milano nel 1521. La scoperta è avvenuta per caso un secolo fa, in un singolare intreccio di equivoci e coincidenze.

L'intuizione di Beltrami

«Fu la mia bisnonna Maura Dal Pozzo - racconta il marchese Cassiano dal Pozzo d'Annone - a invitare Luca Beltrami nella nostra proprietà di Oleggio Castello per esaminare alcuni frammenti di scultura». In quei primi anni del Novecento, l'architetto stava ricostruendo la torre del Filarete nella sua forma rinascimentale. Fu proprio lui, in «Indagine e documenti riguardanti la torre principale del castello di Milano ricostruita in memoria di Umberto I» (pubblicato per l'inaugurazione della nuova torre nel 1905) a ricordare come tre anni prima avesse fatto l'inaspettata scoperta al castello Dal Pozzo di Oleggio Castello (Novara), complesso con storico castello più palazzo settecentesco e scuderie diventati hotel di lusso sul Lago. «Non esitai a ravvisare - scrisse Beltrami - in una testa colossale murata nell'alto della torre dominante la villa, il frammento della statua di S. Ambrogio del nostro Castello».

Si era accorto, Beltrami, che la testa rispettava le misure ipotizzate della statua originale (alta non più di quattro metri), che si trattava certamente di un vescovo e che rispecchiava lo stile del tempo in cui fu realizzata, tra il 1450 e il 1460. Beltrami, inoltre, si convinse ancora di più che potesse essere stata scolpita dallo stesso Filarete, ovvero l'artista fiorentino Antonio Averulino. Il marchese immagina lo stupore della bisnonna: «Nessuno l'aveva riconosciuta: l'avevano sempre scambiata e venerata come la testa dell'arcivescovo Ottone Visconti».

Le coincidenze

Carica di polvere da sparo, la torre del Filarete esplose nel 1521. Secondo alcuni documenti, il Sant'Ambrogio si ridusse in pezzi, rimasti in parte nei baluardi spagnoli davanti alla fronte del Castello. Ma come è arrivata quella testa da Milano a Oleggio Castello? «Nella prima metà dell'Ottocento - dice il marchese - si trovava nel nostro castello di Cassano Magnago. Successivamente, nella seconda metà di quel secolo, è stata incastonata nella torre di Oleggio».

Come ricostruisce Beltrami, l'imprenditore che aveva costruito il castello di Cassano Magnano era lo stesso che, agli inizi del XIX secolo, aveva demolito gli avanzi dei baluardi spagnoli: con tutta probabilità ritrovò in quei fossati il capo, riproponendolo poi nella fronte del castello varesino.

A spese della marchesa



Il Sant'Ambrogio del Filarete

«La mia bisnonna - ricorda il marchese Cassiano - avrebbe voluto donare la testa antica per la nuova scultura, ma alla fine preferirono rifarla tutta da capo. Per il volto, però, presero a modello il nostro Sant'Ambrogio».

Il monumento fu realizzato ex novo dallo scultore Luigi Secchi secondo lo stile della seconda metà del Quattrocento. Ormai Maura Dal Pozzo si era presa a cuore la sorte del santo protettore nel Castello Sforzesco di Milano. Destino vuole che furono proprio i Dal Pozzo a pagare la statua che, proprio in questi giorni, viene avvolta nella moderna illuminazione a led della torre. Un più recente Sant'Ambrogio continua così a proteggere i milanesi dalla sua nicchia: «Le costò 9500 lire nel 1902: una bella cifra!», conclude divertito il marchese Cassiano. E ha ragione: il corrispettivo supererebbe oggi i 42 mila euro.

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



ALITO SICURO
OLTRE LA SEMPLICE
FRESCHEZZA

Ogni volta che il tuo alito ha bisogno di freschezza, prova **MEDORAL Clin™**, LA PRIMA LINEA MULTIAZIONE PER L'ALITO.

Tre distinti prodotti per rispondere ad ogni esigenza di alito fresco e sicuro in ogni momento della giornata

COMPRESSE MASTICABILI

FORMULA FORTE - EFFETTO STRONG
AGISCE ANCHE NELLA FASE DIGESTIVA (estratto di Magnolio)
SENZA GLUTINE e NATURALMENTE PRIMI DI LATTOSIO

CHEWING GUM ALLO XILITOLE

FRESCO ED EFFICACE A LUNGO
AGISCE IN BOCCA E NELLO STOMACO
(con estratto di semi di Pompelmo, Magnolia, Te Verde, Zinco e Fitorario)
SENZA GLUTINE e NATURALMENTE PRIMI DI LATTOSIO

SPRAY ORALE

FORMULA FAST
TESTATA CONTRO I COMPOSTI SOLEFORATI*
RESPONSABILI DELL'ALITO CATTIVO.
1 MESE DI ALITO SICURO DA PORTARE SEMPRE CON SE

MEDORAL CLIN
AGISCE IN BOCCA E NELLO STOMACO

MEDORAL Clin™ Compresse masticabili e Chewing Gum sono integratori alimentari. Leggere attentamente le avvertenze sulla confezione. MEDORAL Clin™ Oral Spray è un prodotto cosmetico. *Test clinico sotto controllo odontoiatrico nelle normali condizioni d'uso. **Prezzi al pubblico consigliati

IN FARMACIA E PARAFARMACIA
medoral.it

PHC
FARMACI INTEGRARE

Distribuito da FARMACIPRO Srl - farmacipro.it

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI