

# Slowine

## Grignolino: un modo diverso e simpatico per bere piemontese. Le migliori etichette in commercio

21/11/2019 Nessun commento Scritto da Fabio Giavedoni

👍 Mi piace 861

*In Italia si produce vino in tutte le regioni – caso pressoché unico al mondo – e in ognuna di queste vengono coltivati, da lungo tempo, alcuni interessanti vitigni che vengono banalmente definiti "minori" solamente perché, per vari motivi storici, non sono mai entrati nell'olimpo delle presunte migliori varietà nostrane.*

*Negli ultimi due decenni c'è stata una giusta riscoperta e una virtuosa valorizzazione di queste varietà autoctone, che in taluni casi è diventata anche fenomeno di moda, commercialmente assai rilevante: pensiamo, per esempio, alle attuali pressanti richieste del mercato per Falanghina, Pecorino, Nerello, ecc. ... Per certi versi sembra che si sia improvvisamente sovvertita una tendenza, per cui oggi diventa quasi impossibile convincere qualcuno ad assaggiare una buona bottiglia di Chardonnay o di Cabernet Sauvignon (e ce ne sono tante in Italia di assolutamente interessanti), quasi ci fosse una crisi di rigetto per queste varietà che trionfavano in tutti i wine bar d'Italia solamente 15-20 anni fa. Ma si sa, il mondo del vino vive di inconcepibili estremismi modaioi...*

*Abbiamo intenzione di proporvi, una volta a settimana, un bel giro per la penisola alla scoperta di queste bellissime varietà.*

*Per visualizzare le "puntate precedenti", ovvero i post pubblicati su altre varietà, cliccate alla voce Vitigni d'Italia nella lista Argomenti qui a lato.*

### GRIGNOLINO

Il grignolino è vitigno originario delle colline del Monferrato tra Asti e Casale, dove ha mantenuto la sua area d'elezione pressoché esclusiva: in passato era presente, in via sporadica e con un nome simile, anche in Lombardia e in Veneto.

In Piemonte era conosciuto in tempi antichi come *Barbesino* (*Barbexinus*), e con questa denominazione era noto anche nell'Oltrepò Pavese. Atti notarili del XIII secolo ne confermano la presenza nelle zone dove attualmente è più coltivato: in particolare nella Valle Valisenda, un tempo rinomata area di produzione vinicola.

Altre citazioni, più recenti, risalgono al Settecento, mentre nel 1825 l'Acerbi ne parla diffusamente, considerandolo un'uva da serbo. Esclusivamente nel circondario di Bobbio (Piacenza) era presente in passato anche una versione a bacca bianca.



Il nome pare derivi da un termine dialettale astigiano, *grignòle*, col quale si indicano i vinaccioli di cui è ricco l'acino. È iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Vite dal 1970.

Il grappolo è medio o medio-grande, piramidale e allungato, generalmente compatto. L'acino è piccolo o medio-piccolo, ellissoidale, con buccia pruinosa e sottile. Per un'adeguata maturazione e colorazione occorre una buona esposizione con suoli asciutti e sabbiosi. L'epoca di maturazione è medio-tardiva e la vendemmia si colloca in genere tra la fine di settembre e la prima decade di ottobre.

In passato il grignolino era molto più diffuso: un secolo fa il massacro fillosserico non lo ha risparmiato e successivamente i contadini si sono orientati su vitigni più resistenti. Oggi appena l'1% della superficie vitata del Piemonte è dedicata al grignolino, con una concentrazione molto più forte nell'Astigiano, nel Monferrato casalese e in aree marginali della Langa albese.

Rientra nella composizione di tre Doc: Grignolino d'Asti, Grignolino del Monferrato Casalese e Piemonte Grignolino.

Infine i migliori produttori dell'**Astigiano**:

**BRAIDA, Rocchetta Tanaro**

**Grignolino d'Asti Limonte 2018** (2 20.000 bt; 16 €), il vino prediletto di Beppe Bologna, pulito, caldo e di grande complessità.