



Piemonte, a Grazzano Badoglio (AT) va in scena il Grignolino, nobile ribelle

Autore Gloria Ciabattoni



L'Associazione Italiana Sommelier (AIS) Piemonte, in sinergia con il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, il Consorzio Colline del Monferrato Casalese, l'Associazione Produttori di Grignolino d'Asti Doc e Piemonte Doc Grignolino, e l'Associazione Monferace, promuove l'evento "GRIGNOLINO: IL NOBILE RIBELLE", edizione 2024.

Questa iniziativa si terrà dal 15 al 17 marzo in Piemonte, in provincia di Asti, presso la suggestiva location di Grazzano Badoglio, in via IV Novembre 15, cuore pulsante del Grignolino. Durante l'evento i produttori dell'astigiano e del Monferrato casalese, con la regia delle delegazioni AIS di Asti e Casale Monferrato, proporranno a operatori di settore, professionisti e appassionati, un programma ricco di eventi, tra i quali banchi d'assaggio e una masterclass dedicata, che si terrà il 15 marzo alle h. 15.00 nella sala superiore del ristorante il Bagatto di Grazzano Badoglio, in collaborazione con tutti i Consorzi e Associazioni e condotta dal Presidente Ais regionale Mauro Carosso. "La genesi dell'evento - spiega Paolo Poncino, delegato AIS di Asti - risale a due anni fa, alimentata dall'ambizione di dedicare una manifestazione interamente al Grignolino. L'intento è di delineare e approfondire le caratteristiche distintive tra il Grignolino delle due aree principali produzione quali sono l'astigiano e il Monferrato casalese. Siamo felici di constatare che l'evento vedrà la partecipazione della grande maggioranza dei produttori di Grignolino.



faronotizie.it

Webmagazine internazionale di informazione



La scelta di questo vitigno, caduto quasi nell'oblio, è mossa dalla convinzione che sia importante promuoverne un'immagine unificata, piuttosto che frammentata attraverso piccole entità, per restituirgli il lustro che merita e rivelarne il valore intrinseco". Non solo degustazioni tecniche caratterizzeranno l'evento. Domenica 17 marzo, infatti, grazie al coinvolgimento di Jazz Refound, il pubblico potrà prendere parte ad un imperdibile aperitivo in musica. Ulteriore novità di quest'anno è la cena in programma il 15 marzo al ristorante Bandini di Portacomaro che, con la collaborazione dell'Associazione Barbera e Barbera, sarà volta ad esplorare abbinamenti gastronomici innovativi accompagnati dal Grignolino. Ad arricchire le tre giornate vi sarà, inoltre, la presenza di un vino ospite: la Freisa, annata 2022, il cui vitigno condivide con il Grignolino parte del suo DNA. Da qui l'idea di farne un compagno di viaggio grazie al supporto dell'Associazione Più Freisa. Un ulteriore gradito ritorno per questa edizione sarà la presenza del Consorzio Gran Monferrato, partner dell'evento, che sarà presente con prodotti golosi della terra monferrina in accompagnamento ai vini.

www.aispiemonte.it

