

Club ASTI

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA CULTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO 1

NOME : GRIGNOLINO

CATEGORIA DI APPARTENENZA AGRICOLTURA

DESCRIZIONE

Dal vitigno Grignolino, coltivato sulle colline del Monferrato a nord del Tanaro, nelle province di Asti e Alessandria, si ottengono due DOC: Grignolino d'Asti e Grignolino del Monferrato Casalese.

I caratteri dei suoli non sono simili, così come le caratteristiche del vino che vi si produce: dai terreni sabbiosi dell'Astigiano si ottiene un Grignolino più profumato e di pronta beva, mentre dai suoli calcareo-marnosi del Monferrato Casalese si ricava un vino più strutturato e tannico.

Le origini del Grignolino risalgono a parecchi secoli fa. Era chiamato col nome di Barbesino o Barbexino. La prima testimonianza scritta in cui è citato con questo nome risale al 1246: un atto con cui i Canonici della chiesa di S. Evasio davano in affitto *“quattro staia di terra gerbida affinché fossero lavorate e vi fossero collocate buone piante di viti Berbesine”*.

Nel corso dei secoli la diffusione in Piemonte della coltivazione del Grignolino andò aumentando, apprezzato come vino di alta qualità da nobili e borghesi, bevuto con piacere anche da re Umberto I di Savoia, che ne aveva elogiato i pregi durante la sua visita ad Asti nel 1891 in occasione dell'Esposizione e Fiera dei vini nazionali.

Ad inizio del Novecento la sua quotazione era simile a quelle del Barolo e del Barbaresco.

Due sono le ipotesi sul suo nome: la prima fa riferimento all'abbondanza di vinaccioli – “grignole” in piemontese – all'interno dell'acino; la seconda si collega al verbo “grigné” che, sempre in piemontese, significa “sorridere”: evidentemente bere Grignolino dona il buonumore !

AZIENDA PRODUTTRICE

Cascina Rey di MONICA MONTICONE

Località Variglie , Valle del Re 58 - 14100 Asti

Tel.0141 208115 Cell. 338 1690164

www.viniscascinarey.com

negoizio@viniscascinarey.com



BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA

Cascina Rey nasce nel 1913 in frazione Valle del Re, a circa 6 chilometri dal centro storico di Asti e viene gestita, per quasi un secolo, come una tradizionale azienda agricola piemontese, incentrata su vigneti per la produzione di vino prevalentemente sfuso che veniva venduto sul posto ed a damigiane sui mercati di Torino e Milano, i campi di cereali e l'allevamento di vitelli di razza fassone piemontese, cresciuti con l'erba, il fieno ed i cereali dei campi dell'azienda, una gestione a ciclo chiuso, dove piante, terreno e animali sono sempre stati parte di un unico sistema.

L'azienda passa di padre in figlio, arrivando fino ai giorni nostri, quando Monica, la figlia di Giovanni, decide di prendere in mano l'azienda familiare diventandone titolare e puntando tutte le sue energie sulla sua grande passione, il vino. Segue costantemente i sei ettari di vigneto atti a Barbera d'Asti, Grignolino d'Asti e Piemonte Cortese in ogni fase della coltivazione, dalla potatura invernale fino ad arrivare alla vendemmia. Le uve raccolte manualmente vengono immediatamente pigiate nella cantina aziendale, dove avvengono tutte le fasi della vinificazione fino all'imbottigliamento, nella rigorosa osservanza delle norme previste per la denominazione di origine controllata e garantita.

Un vecchio ricovero attrezzi è ora l'accogliente punto vendita/sala degustazioni dove si ha la possibilità di fare degustazioni guidate di varie annate con abbinamento di prodotti tipici locali .

Il terreno su cui viene coltivato il Grignolino dell'azienda Cascina Rey è composto dalle sabbie astiane: fra 5 e 2 milioni di anni fa il mare ricopriva la pianura Padana e si estendeva fino a lambire le pendici delle Alpi, questa antica presenza è ancora evidente oggi in Piemonte attraverso i resti fossili degli animali che lo popolavano: conchiglie di molluschi marini, ma persino scheletri di balenottere e altri animali acquatici rinvenuti in molte località, in particolare sulle colline vitate del Roero, dell'Astigiano, dell'Alessandrino e della Langa. Il mare del Pliocene ha inciso anche sulle tipologie di terreni, marne calcaree che si differenziano a seconda dell'era geologica: più sabbiosi nel Roero e nel Monferrato Astigiano ("sabbie astiane"), costituite da marne argilloso-calcaree con buona presenza di limo e sabbia, ricche di microelementi, in particolare magnesio. Donano vini

ampi, intensi, eleganti, di grande struttura, ma freschi e vellutati, dal finale lungo e setoso, ben testimoniati dal Grignolino d'Asti Docg prodotto da Cascina Rey.

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI:

Medaglia d'Oro al Concorso Internazionale Città del Vino 2019 per il Grignolino 2018.

PLUS

Monica Monticone ha profuso il suo impegno verso i vini di eccellenza, qualificandosi ai più alti livelli come Assaggiatrice ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino) e Sommelier AIS (Associazione Italiana Sommelier).

TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO

Poliedrico in tavola il Grignolino si sposa con molti cibi. Iniziamo da taglieri di salumi e formaggi non molto stagionati. "Sgrassa" la bocca con la sua moderata tannicità, abbinandosi molto bene a carni bianche e insaccati, come la muletta, il salame crudo del Monferrato, oltre a primi e frittate nelle molteplici preparazioni della tradizionale cucina del territorio di origine. Da gustare anche con alcuni piatti di pesce molto saporiti: eccellente con le sarde o le acciughe fritte, ma non solo. Senza dimenticare abbinamenti freschi e sfiziosi come le pesche al vino. E' opportuno servirlo ad una temperatura di 16-18°C utilizzando bicchieri ISO a calice.

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI

La Sagra della Pesca Limonina e del Grignolino, che si tiene a Variglie ai primi di agosto è un appuntamento locale imperdibile per gli amanti dell'autenticità contadina e della qualità.



L'azienda agricola di Monica al centro dei vigneti .

Monica Monticone intenta alla potatura



Club ASTI

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

Ricetta della tradizione 1 PESCHE LIMONINE DE.CO AL GRIGNOLINO

E' una ricetta semplice ma veramente locale in quanto le pesche limonine [de.co](#) sono prevalentemente coltivate a Variglie, il nostro paese che, ogni anno, dedica in loro omaggio, una sagra intera, con un intero menu a loro dedicato ed il mercatino dove poterle acquistare fresche e trasformate. I nostri vigneti di Grignolino si trovano in linea d'aria a poche centinaia di metri dalle coltivazioni di pesche.

Ingredienti per 4 persone:

- Pesche limonine -1kg
- zucchero q.b.
- grignolino d'asti q.b
- chiodi di garofano - 5
- cannella in polvere + 1 stecca

Preparazione

Lavate bene le pesche ed asciugatele con un canovaccio pulito o carta assorbente. Dividetele a metà, eliminate il nocciolo e poi affettatele a pezzi grossolani.

Mettete le pesche a spicchi in un barattolo, aggiungete la cannella in polvere e la stecca fatta a grandi pezzi, i chiodi di garofano e lo zucchero. Mescolate bene con un cucchiaio.

Versate il Grignolino fino a coprire le pesche. Il vino deve superare la superficie delle pesche di almeno 1 cm. Lasciate riposare per almeno un giorno ricordandovi di tanto in tanto di scuotere il barattolo per amalgamare gli ingredienti. Servite fresco guarnendo a piacere con qualche fogliolina di menta.



Ricetta della tradizione 2

RISOTTO AL GRIGNOLINO E FONDUTA DI CASTELMAGNO

Ingredienti per 4 persone:

- Brodo di carne 1,5 l
- 1 carota, 1 scalogno, 1 gambo di sedano, rametto di rosmarino
- riso Carnaroli 400 g
- burro
- Castelmagno 300 g
- 4 uova
- farina 2 cucchiai
- latte mezzo litro
- Grignolino circa mezza bottiglia da 0,75 l
- sale e pepe
- olio EVO

Preparazione

Tagliate il Castelmagno a tocchetti e mettetelo in infusione nel latte: deve rimanere a bagno per almeno 60 minuti. Nel frattempo lavate e pulite la carota e il gambo di sedano e sminuzzateli finemente insieme allo scalogno, al pepe in grani e al rosmarino (per questa operazione potete utilizzare anche il robot da cucina). Fate soffriggere nell'olio gli aromi e le verdure sminuzzati per un paio di minuti. Unite il riso, lasciatelo insaporire fino a quando non sarà diventato lucido e trasparente, bagnate con 1 bicchiere di Grignolino. Mescolate e, quando il vino è stato assorbito, aggiungete quello rimanente. Proseguite la cottura unendo un mestolo di brodo bollente man mano che il riso si asciuga, mescolando regolarmente. A cottura ultimata, unite una noce di burro

e lasciate mantecare a pentola coperta. Mentre cuoce il riso preparate la fonduta: aggiungete, uno per volta, i rossi d'uovo alla farina e mescolate fino a ottenere un composto omogeneo (per rendere l'operazione più veloce, potete utilizzare una frusta elettrica). Versate il composto in una pentola, aggiungete una noce di burro e cominciate a cuocere a fuoco lento. Unite al composto il latte con il formaggio e, sempre a fuoco lento, fate sciogliere il composto fino a ottenere una fonduta cremosa. Nel frattempo, spolverate il piatto di portata vuoto con del pepe nero, versatevi il risotto facendogli assumere la forma di un vulcano, creando un buco nel centro, nel quale verserete la fonduta. Servite.

