Casalone presenta due nuovi vini

ernesto-casalone-ee05f5d7

I dieci anni dello spumante dell’antica Malvasia Greca, un Grignolino “artistico” e la fine della Vendemmia 2018: tre ottimi motivi per far festa all’azienda Casalone viticoltori di Lu Monferrato (Alessandria). L’invito è in cantina domenica prossima 30 settembre, dalle 19, per la presentazione della nuova etichetta del Grignolino storico che riproduce il dipinto «I Canonici di Lu» di Pietro Francesco Guala e lunedì 1° ottobre per la degustazione su invito dell’antico e raro vitigno di Malvasia Greca nelle versioni Metodo Classico, Passito e Bianco.

I Casalone sono una famiglia di Viticoltori che da tre secoli, coltiva la vite nel Monferrato. Capostipite fu Petrus Hieronymus Casalone che arrivò a Lu nel 1734, come colono e vignaiolo dei Marchesi Millo. Oggi l’azienda ha 10 ettari di vigneti e produce 40.000 bottiglie all’anno. È guidata da Paolo e Pier Angelo, anche se papà Ernesto, con i suoi 85 anni, continua a vigilare su lavoro e scelte dei figli. Fu proprio lui, negli Anni 80, sostenuto dalla moglie Maria Luisa Terri, a credere in quella che allora,nella tradizione monferrina, si chiamava Malvasia Greca, oggi iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Viti con denominazione Malvasia Moscata.

«Un nome che ricorda forse le origini del vitigno – spiegano i Casalone *–la leggenda dice che partì dal porto di una piccola cittadina greca del Peloponneso, Monemvasia, dalla quale i Veneziani nel XIII secolo importarono in Italia i vitigni che presero l’attuale denominazione di Malvasie. Nostro padre ci ha scommesso in tempi in cui nessuno più vinificava quest’uva. A metà Anni 90 abbiamo deciso di fare dei reimpianti e un restyling dell’etichetta. Negli anni abbiamo continuato a impiantare e sperimentare diverse vinificazioni insieme al nostro enologo Giovanni Bailo. Quest’anno festeggiamo i dieci anni di produzione del Metodo Classico e lo facciamo con l’uscita di un’edizione speciale di uno spumante rimasto 60 mesi sui lieviti».* I Casalone coltivano la Malvasia Moscata in un ettaro e mezzo; un altro ettaro è appena stato impiantato. Si chiama Monvasia nelle sue tre versioni: «È un acronimo di Monferrato e Malvasia» spiegano i due fratelli Casalone. La Monvasia Bianca viene prodotta in 7000 bottiglie; 3000 la Monvasia Metodo Classico e mille la Monvasia Passito.



L’anno scorso è iniziata una collaborazione con il CNR di Torino. Il ricercatore Stefano Raimondi racconta: *«La presenza in Piemonte di uve Malvasie, presumibilmente a bacca bianca, è attestata già dal 1468 negli statuti di Mondonio. Per la prima descrizione completa bisogna attendere la fine dell’800: ne parlano Demaria e Leardi riferendo anche la contrazione nell’utilizzo di questo vitigno. L’importanza storica della Malvasia Moscata è testimoniata non solo dai numerosi riferimenti, ma anche dalla distribuzione in ogni parte viticola della regione. Oggi infatti se ne sono recuperate piante, di solito ceppi isolati o porzioni di filari, nell’Alessandrino, nell’Astigiano (a nord come a sud del Tanaro), nel Pinerolese, nel Chierese e perfino nel nord Piemonte, a indicare una coltura diffusa e una presenza storica consistente».*

A fronte di questa riduzione nella coltivazione in Piemonte, questa Malvasia ha trovato un nuovo spazio in California, dove è probabilmente giunta insieme a emigranti piemontesi. Qui ha conquistato un posto di una certa importanza nella produzione di vini utilizzati come base spumante o in taglio allo Chardonnay per innalzarne il tenore aromatico oper la produzione di vini da dessert.

IL GRIGNOLINO DEI CANONICI DI LU

La giornata aperta a tutti è domenica 30 settembre, dalle 19, per la presentazione della nuova etichetta del Grignolino storico che riproduce «I Canonici di Lu», un olio su tela dipinto da Pietro Francesco Guala nel 1748.Il quadro è stato concesso dell'Associazione Culturale San Giacomo: sarà il presidente del Museo San Giacomo di Lu, Leo Rota, a raccontare l’incontro tra l’arte e il Grignolino. Seguiranno alle 20, un concerto per fisarmonica classica del maestro Gianluca Campie rinfresco monferrino con degustazione dei vini.

«La tela – dice Rota - *è una delle opere più celebri del pittore nato a Casale Monferrato, importante figura artistica del Settecento Piemontese: ritrae sette Canonici, appartenenti ad alcune delle più importanti famiglie di Lu, nell’atto di scrivere una lettera a Giacomo Millo d’Altare, datario apostolico di Papa Benedetto XIV, nella quale esprimono il loro ringraziamento per averli agevolati nel ricevere nel 1748 il permesso e il privilegio da parte della Santa Sede di indossare la cappa magna e il rocchetto».*

«Sarà l’etichetta di un’edizione limitata e preziosa – spiega l’enologo Giovanni Bailo - *di un Grignolino in purezza affinato in botti di rovere per 24 mesi, il cui colore rosso vermiglio riporta la memoria alla cappa magna dei Canonici, testimoni di una antica liturgia».*