

Sebastian Burgos – 13SG007  
Andres Jara – 13SG006  
Caterina Pira – 13SG026

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche  
Storia del vino - Analisi della storia di un'azienda vitivinicola

## “Accornero. Storia monferrina dal suolo all'anima”

~



Partiamo per Vignale Monferrato, comune piemontese in provincia di Alessandria, con l'obiettivo di raccontare la storia dell'Azienda Vitivinicola Giulio Accornero e Figli e il modo in cui il suo territorio, i suoi vini e la sua identità sono stati declinati e percepiti nel tempo.

Siamo a conoscenza dell'esistenza di un legame di questa cantina con un vitigno in particolare, il Grignolino. Legame che viene sottolineato dall'iniziativa di

Ermanno Accornero, titolare dell'azienda, di dare il via nel 2006 ad un progetto dal nome “Grignolino Storico”. E che ci predispone a riservare al vitigno una particolare attenzione nell'intervista che costituirà la base del nostro elaborato. Chi è coinvolto in questo progetto? Quali sono i suoi obiettivi? In cosa consiste precisamente?

Ci aspettiamo di trovare la risposta a queste domande e di sentirci raccontare la storia di un vino fresco, da bere nell'arco di uno, due anni massimo. Scopriamo invece che il Grignolino come lo abbiamo sempre pensato ha un fratello più anziano, più “storico”: il vino che conosciamo noi è frutto di una scelta operata fra gli anni Sessanta e Settanta. Una scelta che ha portato i viticoltori del Monferrato a produrre un vino più bevibile, meno strutturato, che meglio potesse inserirsi sul mercato. Come afferma però Ermanno Accornero nel corso del nostro colloquio il Grignolino ha in realtà “una storia nobile alle spalle che non è mai stata raccontata. E bisogna raccontarla”<sup>1</sup>.

Questo diventa quindi uno degli obiettivi principali della nostra ricerca. Raccontare un vitigno, il Grignolino, che più che mai fa parte dell'identità della cantina che abbiamo scelto. Non parlare del Grignolino, significherebbe non parlare del Monferrato e ancor più dell'Azienda Giulio Accornero

---

<sup>1</sup> Intervista a Ermanno ACCORNERO (59 anni), 20 Novembre 2014

e Figli. Equivarrebbe a tralasciare l'anima della cantina e del suo titolare, Ermanno Accornero, di colui che, sostiene la moglie "il Grignolino lo ha proprio dentro"<sup>2</sup>.

Proprio perché si parla di anima, di un'anima legata ad un'azienda e quindi ad un mercato, occorre prestare particolare attenzione, evitare di lasciarsi prendere dai sentimentalismi e verificare da un punto di vista storico ogni informazione che ci viene fornita. Di fronte ad un'azienda che nella promozione di un vitigno fa della storia la base della rivendicazione della qualità, diviene di primaria importanza risalire alle origini di questa qualità. Quanto c'è di vero? Di storicamente verificabile? Si tratta forse di esagerazioni a scopo promozionale? Perché proprio su questo pezzo di storia si basa la promozione che Ermanno Accornero intende fare del territorio Casalese?

Nel fare questo abbiamo seguito il filo tracciato dalle ricerche di Ermanno Accornero che insieme al fratello Massimo è "partito dalla storicità del vitigno"<sup>3</sup>, ma ci siamo anche spinti un po' più a fondo, o per meglio dire un po' più a sud-ovest, nell'Astigiano.

Anche questa regione si fa forte di un legame speciale con il Grignolino e presenta, così come il Monferrato Casalese, una propria Denominazione di Origine Controllata. Ecco allora nascere altre domande: perché due diverse denominazioni? È vero, come affermano i Monferrini nella domanda di riconoscimento della denominazione del 1971 che il Grignolino del Monferrato è "forte di ben altra storia e di ben altro valore qualitativo?"<sup>4</sup>. Quale sarebbe la risposta degli Astigiani a questa affermazione?

Non ci siamo limitati all'utilizzo delle interviste ad Ermanno e Patrizia Accornero, di primaria importanza per tracciare la storia della cantina e il suo legame con un Piemonte ed un mondo del vino che cambiano. Per ricostruire la storia dell'azienda, le date di nascita e di morte di coloro che ne sono stati i titolari nel tempo abbiamo utilizzato gli atti di acquisto dei terreni fornitici dalla cantina. Particolarmente utile è risultato un articolo di Carlo Petrini dal titolo «*Nel nome del fratello*», comparso su Repubblica.it, che fornisce una chiara panoramica della storia dell'azienda e ci ha aiutato ad ordinare gli elementi più confusi.

Due vecchie etichette mostrateci da Accornero e tre bottiglie ritrovate per caso nella cantina di uno di noi, risalenti alla seconda metà degli anni Novanta, ci hanno consentito di guardare al Grignolino con gli occhi e con le definizioni di chi lo beveva cinquant'anni fa.

La copia della "Domanda di riconoscimento della denominazione di origine controllata del vino Grignolino del Monferrato" è stato un elemento importante per il confronto con l'Astigiano e per capire che cosa i Monferrini abbiano sempre visto in questo vitigno così legato al loro territorio. Al fine di ampliare questi due temi e la storia del Grignolino abbiamo utilizzato libri e articoli, che ci consentissero di risalire con il nostro racconto ancor più lontano di quanto la storia dei nonni, bisnonni e trisnonni Accornero possa fare.

---

<sup>2</sup> Intervista a Patrizia ACCORNERO, 20 Novembre 2014

<sup>3</sup> Intervista ad Ermanno ACCORNERO (59 anni), 20 Novembre 2014

<sup>4</sup> Intervista ad Ermanno ACCORNERO (59 anni), 20 Novembre 2014

Con questo ci siamo forse spinti in un passato troppo remoto, ma è un passato da cui non si può prescindere. Se l'intento è quello di capire Accornero e la sua storia, di confermare o al contrario confutare quanto egli ci ha raccontato, non si può tralasciare la storia del Grignolino.

Storia che vedrebbe, nella produzione del vino Grignolino un passaggio da vino nobile a vino bevibile. Quando esattamente possiamo collocare questo cambiamento? A che cosa deve essere attribuito? Cosa ha portato questo vino ad essere quello che conosciamo oggi? Quale il ruolo della famiglia Accornero in relazione a questo? Cosa portò il Barolo a prosperare, a rimanere nell'immaginario "il vino del re", mentre il Grignolino, anch'esso un tempo presente sulle tavole dei nobili, perdeva la sua storia? Cosa hanno rappresentato, per il vitigno, per il Monferrato e per la famiglia Accornero i due fallimenti della Cantina Sociale di Vignale?

Viticoltori da quattro generazioni, presenti sul territorio dall'Ottocento, gli Accornero hanno vissuto i cambiamenti e le trasformazioni del mondo del vino dell'ultimo secolo. Possono quindi aiutarci a fornire delle risposte alle nostre domande ma ci spingono anche a porne di altre, cui cercheremo, sostenuti dagli opportuni documenti, di dare risposta.



### Il Grignolino, Storia di un'uva dall'anima nobile.

"Il vino, dopo l'uomo, è il personaggio più capace di racconti"<sup>5</sup>. Così nel 1972 Luigi Veronelli descriveva la personalità del vino che fa rinascere storie vive, di culture, personaggi e luoghi. Tra questi prodotti di grande nobiltà, identità regionale e territoriale, lo stesso autore descrive un vitigno quasi mai raccontato ma che di storia ne ha tanta, quasi mai capito, ma dall'anima nobile e riservata che cerca di essere ritrovata.

"Portacomaro, qui sei "nel" Grignolino... la vite del Grignolino dà qui uve che d'altre parti mai. Vini testa balorda, anarchici, individualisti: rossi chiari, vivi di trasparenza porporina alla nascita, subito asciutti senza cedimenti e asprezze, vogliono essere bevuti giovani; uno, due, cinque anni secondo volontà loro (capaci in certe annate di andare avanti, a dispetto); si fanno color rosso-rubino (se ne han voglia), si smorzano (se ne han voglia) nell'aristocrazia; solo se ti riconoscono amico, per come li accosti, per le cure che gli dai, svelano tutto il bouquet sottile di verde nocciola e di gusto lieve – amarognolo – vinoso, pacato e attento, controllato e armonico"<sup>67</sup>.

L'anarchico vino a cui l'autore fa riferimento ci conduce al comune di Portacomaro in provincia d'Asti, una regione che insieme al Casalese e all'Astigiano ha uno stretto rapporto con il vitigno. Attraverso le memorie dei Monferrini scopriamo la storia del Grignolino "magari già scomparso se non fosse per la sua testardaggine"<sup>8</sup>, scrive Samuel Cogliati citando Maurizio Gily nell'articolo pubblicato dalla rivista Porthos.

Le prime menzioni le troviamo ai tempi del re longobardo Liutprando, che affida la cura della Chiesa di S. Evasio di Casale e i terreni circostanti ai gruppi Canonici agostiniani provenienti dall'Abbazia di Vezzolano. Le competenze sul campo dimostrate dai canonici permisero l'utilizzo del terreno per le coltivazioni, con grande interesse per la vite. È in questo tempo che si trascrive per prima volta il nome delle viti "Berbesine", le uniche ad essere raccomandate alla coltivazione

<sup>5</sup> <http://www.veronelli.com/luigi-veronelli/qualche-suo-pensiero-sul-vino.html>

<sup>6</sup> Guide Veronelli all'Italia Piacevole. Luigi Veronelli. 1972

<sup>7</sup> [http://issuu.com/maxchiap/docs/01\\_asti\\_rid](http://issuu.com/maxchiap/docs/01_asti_rid)

<sup>8</sup> Grignolino. Pura aristocrazia contadina. Samuel Cogliati. Porthos 27 5-06-2007 Pg. 70-90

nelle zone adatte alla vite (es. Luagnano, Leventino, Val Valisenda). Conosciuti sono i trattati di affitto che i canonici concedevano a condizione di piantare “*de bonis vitibus berbexinis*”<sup>9</sup>. In cambio dell’usufrutto della terra, dopo cinque anni dovevano essere consegnate ai canonici come pagamento “due staia e una mina di vino”<sup>10</sup>, ricavato dalla prima spremitura. Questa predilezione per il Berbesino e le sue caratteristiche qualitative saranno mantenute e trasmesse per secoli in questo territorio, eleggendolo a vitigno prediletto della produzione locale. Altre menzioni ci conducono alla celebre Fortezza di Casale, luogo in cui i Monferrini portavano il vino come pagamento delle tasse imposte dai duchi.<sup>11</sup> Queste acquisizioni furono elencate nell’inventario fatto nel 1614 da Alessandro Gatto. Al tempo il vino veniva distinto per colore, ma nell’elenco due vini vengono invece trascritti con il proprio nome, “Grignolino brente sei, Cortese brente sei”<sup>12</sup>. Distinzione che dimostra l’importanza del vitigno tramandata dai canonici.

Nel 1834, il botanico Giorgio Gallesio dichiara che Verbesino, Barbesino (della zona di Quattordio), Arlandino, Balestrá, Girondino, Rosetto e il vitigno dell’Astigiano, il Grignolino, derivano dalla stessa uva<sup>13</sup>. Il nome Grignolino deriva da “grignole” che in dialetto astigiano fa riferimento all’alto numero di vinaccioli presenti nell’uva.<sup>14</sup>

L’affermazione di Gallesio viene confermata nel 1875 dai professori Carlo Leardi e Pier Paolo Demaria che nelle loro ricerche vitivinicole, considerano il Grignolino fra i “migliori vini da pasto” e consigliano l’aggiunta del 15% di Freisa o Barbera come pratica comune per “ammorbidire e dare colore al vino”<sup>15</sup>. I loro studi dimostrano l’interesse per il vitigno e la necessità di portarne avanti altri sullo sviluppo della qualità di questo vino. Il famoso ampelografo, Giuseppe di Rovasenda, descrisse il Grignolino come un’uva finissima che ha molte esigenze dal punto di vista del terreno, definendo “il Grignolino fino nero”<sup>16</sup> delle colline dell’Astigiano come vitigno adatto alla coltivazione nei terreni calcarei. “Per questo i viticoltori, per scegliere le zone di impianto, andavano alla ricerca di un segno sicuro: la presenza di *vilet*, conchiglie fossili presenti su alcune colline del Piemonte centrale, che indicavano la particolare qualità di terreno”<sup>17</sup> necessaria per produrre Grignolino, racconta Giusi Mainardi nel suo testo «Il Grignolino: Antica anima Piemontese.»

Grazie a questo crescente interesse per la viticoltura, il Ministro dell’Agricoltura Castagnola istituisce nel 1872 il Comitato Centrale Ampelografico.<sup>18</sup> Vengono organizzate grandi esposizioni di uve e vini, come quella ad Alessandria nel 1872 dove saranno presenti 900 varietà di uve e 437 vini. Fra questi campioni ne vengono presentati, come vini principali, 28 di Grignolino in purezza ed 11 misti. Come scrive Irene Gaddo nel suo libro, «La vite e il vino nell’Astigiano: storia e cultura. Repertorio di fonti e strumenti di studio»: “In astesana erano diffusi Barbera e Freisa; Grignolino e Freisa nel basso Monferrato”<sup>19</sup>.

Proprio dal Monferrato è partita la nostra ricerca.

---

<sup>9</sup> Il grignolino: antica anima piemontese. Giusi Mainardi. OICCE <http://www.oicce.it/fdg/mai0001.html>

<sup>10</sup> Ibis

<sup>11</sup> Grignolino. Pura aristocrazia contadina. Samuel Cogliati. Porthos27 5-06-2007 Pg. 70-90

<sup>12</sup> Il grignolino: antica anima piemontese. Giusi Mainardi. OICCE <http://www.oicce.it/fdg/mai0001.html>

<sup>13</sup> Grignolino. Pura aristocrazia contadina. Samuel Cogliati. Porthos27 5-06-2007 Pg. 70-90

<sup>14</sup> Grignolino. Pecile M., Zavaglia C., Ciardi A. Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali. [catalogoviti.politicheagricole.it](http://catalogoviti.politicheagricole.it)

<sup>15</sup> Il grignolino: antica anima piemontese. Giusi Mainardi. OICCE <http://www.oicce.it/fdg/mai0001.html>

<sup>16</sup> Ibis.

<sup>17</sup> Ibis.

<sup>18</sup> [http://www.ampelografia.it/it/storia\\_ampelografia](http://www.ampelografia.it/it/storia_ampelografia)

<sup>19</sup> Il grignolino: antica anima piemontese. Giusi Mainardi. OICCE <http://www.oicce.it/fdg/mai0001.html>



“Contadini da sempre, diventiamo produttori per sopravvivenza”<sup>20</sup>.

La frase racchiude in sé molto di ciò che Ermanno Accornero, titolare insieme ai genitori dell’Azienda Vitivinicola Giulio Accornero e Figli, situata a Vignale Monferrato, in provincia di Alessandria, ha voluto raccontarci. Partendo dalle sue parole e da quelle della moglie Patrizia, coadiuvati da articoli e documenti raccolti sul web e non solo, possiamo attribuire a quel “da sempre” una definizione storica e collegare una serie di eventi alla dicitura “Viticoltori dal 1897”, sempre presente in etichetta nel caso si abbia di fronte un vino prodotto dalla cantina Giulio Accornero e Figli.

Il rapporto di questa famiglia con la terra monferrina inizia con Bartolomeo Accornero. Nato nel 1839, il trisnonno di Ermanno è proprietario, insieme alla moglie Giuseppina Lasagna, “di una modesta azienda agricola confinante con l’attuale proprietà”<sup>21</sup>. Egli, padre di cinque figli, si occupa delle proprie terre e della tenuta di Palazzo dei Conti Callori, signori di Vignale.

L’acquisto di Cascina Cima nel 1897 segna dunque ufficialmente l’ingresso della famiglia nel campo della viticoltura. L’edificio, risalente al 1772, è stato costruito nel corso di diversi anni ed “era abitato da tante famiglie diverse, parliamo di molti anni fa, quando c’erano ancora i trisnonni, e questa frazione era molto popolata”<sup>22</sup> (**figura 1**).

È Patrizia Accornero, moglie di Ermanno, a raccontarci di come all’inizio la famiglia possedesse solo qualche vigna, dei campi coltivati e un po’ di bestiame. “E poi poco per volta hanno iniziato a comperare le vigne del vicino”<sup>23</sup>.

Una serie di atti notarili fornitaci dall’azienda (**Figura 2, 3, 4, 5, 6**) documenta l’acquisto di alcuni terreni a partire dalla fine dell’Ottocento da parte di due dei figli di Bartolomeo, Felice e Giuseppe Accornero (il bisnonno di Ermanno).

Il 15 aprile 1901, data deducibile dal documento di visura dei terreni (**figura 7**), nasce Giovanni Battista Accornero, che nel 1927, all’età di 26 anni, riceverà della terra in donazione dal padre (**figura 8**).

Come, nei primi anni del Novecento, il bisnonno e il nonno di Ermanno vinificavano le proprie uve? Quali erano le richieste del mercato di allora? “Mio nonno vinificava poco e per uso familiare, per piacere suo”. Faceva quattro bottiglie per lui, beveva tutti i giorni la Barbera e il Chiaretto. Se però arrivava un ospite come siete voi oggi, non beveva quel vino, che era il vino comune, il vino di tutti i giorni, ma andava a prendere la vecchia bottiglia di Grignolino. È sempre stato nel nostro DNA, non so spiegarmi in questo. Era il vino del re, re Umberto beveva Grignolino”<sup>24</sup>.

Il Grignolino sarebbe dunque sinonimo di nobiltà, dimostrata alle tavole di re e aristocratici. Nel 1891 il supplemento mensile del Secolo di Milano racconta che, in occasione di una grande esposizione tenutasi ad Asti, i vini astigiani di rinomanza e qualità furono presentati al re Umberto I di Savoia, ed egli “si complimentò particolarmente proprio per la bontà del Grignolino”<sup>25</sup>. Il riferimento ad un altro membro della famiglia reale rimasto colpito dal Grignolino lo troviamo nel

<sup>20</sup> Intervista ad Ermanno ACCORNERO (59 anni), 20 novembre 2014

<sup>21</sup> <http://www.accornerovini.it/index.php/it/cantina>

<sup>22</sup> Intervista a Patrizia ACCORNERO, 20 novembre 2014

<sup>23</sup> Intervista a Patrizia ACCORNERO, 20 novembre 2014

<sup>24</sup> Intervista ad Ermanno ACCORNERO (59 ANNI), 20 novembre 2014

<sup>25</sup> Il grignolino: antica anima piemontese. Giusi Mainardi. OICCE <http://www.oicce.it/fdg/mai0001.html>

libro di Feliciano Innocente, «Papa Francesco. Il papa delle beatitudini»: l'autore descrive la visita di Papa Francesco a Portacomaro, in provincia di Asti, terra di origine del padre "già celebre per il fantastico Grignolino che aveva inebriato pure la regina Margherita di Savoia"<sup>26</sup>, esaltando la celebrità del vino e riconoscendolo come vitigno di qualità superiore. In un'epoca in cui il vino è simbolo del vivere signorile e solo *i grandi vini* fanno parte del consumo di lusso, il Grignolino è presente solo sulla tavola dei grandi nobili o nelle celebrazioni importanti.

Nel 1900 il Grignolino è considerato uno dei principali vitigni piemontesi, con le stesse qualificazioni del Barolo e del Barbaresco. Come ci conferma l'etichetta di Fontanafredda (**figura 9 e 10**) mostrataci da Ermanno Accornero: i vini presentati fra i Rossi Pregiati Superiori sono Barolo, Barbaresco e Grignolino (Rosso Granato, Leggero, Sapido. Alc. 12-12-5%). Nel libro di Roberta Bellesia e Marco Lombardini, «I Menu dei giorni di festa» viene menzionata una simile qualificazione: "Con le carni rosse e la cacciagione si sposano al meglio: Barolo, Sangiovese, Grignolino, Brunello, l'Est Est di Monteflascone adattissimo alle carni di maiale e ovino. Se preferite i francesi: Borgogna rosso, Pommard, Chambertin"<sup>27</sup>. Nel 1906 Girolamo Molon, docente di Viticoltura alla Regia Scuola Superiore di Agricoltura di Milano, dà conferma di questo: "scelto, leggero, frizzante, di color granato chiaro"<sup>28</sup> presentando il Grignolino come uva preziosa e annoverando il suo vino fra i migliori del Piemonte. Nel 1930 Giovanni Dalmasso descrive il Grignolino come: "uno dei vitigni più preziosi della nostra regione"<sup>29</sup>, sono questi gli anni in cui il vitigno ottiene il massimo riconoscimento nel Monferrato. Samuel Cogliati nel suo testo «Grignolino Pura aristocrazia contadina», scrive su questo punto: "Il Grignolino è deputato alla produzione di vini di Classe"<sup>30</sup>. Citando le parole di due produttori, egli presenta due diversi modi di consumo legati a questo vitigno: «"Un Tempo si macerava più a lungo, ma si beveva anche più tardi" precisa Marco Canato. "Oggi si consuma nell'annata - conclude Enza Cavallero - ma alcuni testi dicono che, prima della fillossera, il Grignolino era bevuto preferibilmente dopo quattro o cinque anni"»<sup>31</sup>. Come dichiara lo stesso Ermanno Accornero: "In passato si dava molta importanza al Grignolino invecchiato oltre i due-tre anni, oggi si ritiene normale che tale vino debba essere consumato entro tale periodo"<sup>32</sup>. Questo ci rimanda alla grande importanza che il Grignolino aveva all'epoca, vino che oggi è purtroppo scomparso o meglio è stato "modernizzato".

Arnaldo Strucchi (1853 - 1913), celebre enologo piemontese, descrive il Grignolino come "il vero vino superiore da pasto, tipico piemontese, il migliore: di moderata alcolicità, leggero, sapido, di un bel colore rosso granata chiaro"<sup>33</sup>. La sua definizione trova conferma sulle etichette di grandi produttori piemontesi: una bottiglia dell'annata 1966 della cantina Giorgio Barbero e Figli definisce il Grignolino "Vino Superiore da Pasto" (**figura 11 e 12**).

"Le tecniche di vinificazione erano diverse, non c'erano la tecnologia e la conoscenza che abbiamo oggi. Ai tempi di mio nonno il vino si faceva, veniva messo in botte, si lasciava fermentare, poi magari si andava a seminare, si faceva tutto il resto e quando c'era il tempo, perché fuori pioveva, si

---

<sup>26</sup> Papa Francesco. Il papa della beatitudini. Feliciano Innocente. Editrice Velar, 2013 - 48 pages

<sup>27</sup> I menu dei giorni di festa. Roberta Bellesia Marco Lombardini. Wingsbert House , Jan 28, 2014

<sup>28</sup> Grignolino. Pura aristocrazia contadina. Samuel Cogliati. Porthos27 5-06-2007 Pg. 70-90

<sup>29</sup> Il grignolino: antica anima piemontese. Giusi Mainardi. OICCE <http://www.oicce.it/fdg/mai0001.html>

<sup>30</sup> Grignolino. Pura aristocrazia contadina. Samuel Cogliati. Porthos27 5-06-2007 Pg. 70-90

<sup>31</sup> Ibis.

<sup>32</sup> Intervista ad Ermanno ACCORNERO (59 anni), 20 novembre 2014

<sup>33</sup> Il grignolino: antica anima piemontese. Giusi Mainardi. OICCE <http://www.oicce.it/fdg/mai0001.html>

svinava, si faceva il vino, però non era buono subito, si doveva lasciare in cantina. A volte veniva bene, a volte no. Essendo il Grignolino un'uva molto tannica a pochi mesi dalla vendemmia non riuscivi a berlo, la permanenza in cantina era obbligatoria. Il Grignolino è sempre stata la rarità. La mia vigna, Bricco del Bosco, è la sopra, esposizione a sud-est: la massima esposizione. Nel crinale delle colline si metteva il Grignolino e sotto la Barbera. C'è sempre stata più importanza sul Grignolino in questa zona, non è mai stato un secondo vino"<sup>34</sup>.

La "rarità" del Grignolino si deve agli anni della fillossera che portarono ad una diminuzione dell'area coltivata in tutta Italia, e alla perdita di grandi aree di Grignolino nonché alla ristrutturazione dell'intero panorama vitivinicolo.<sup>35</sup> Questi anni segnano l'inizio della sostituzione del Grignolino con la Barbera, un'uva più bevibile e meno delicata, più facile da vendere. Sebbene il Grignolino resti il vitigno privilegiato, posizionato sui versanti con la migliore esposizione, la Barbera comincia a riempire i campi monferrini, dando inizio ad un largo consumo di questo vino e lasciando il Grignolino all'autoconsumo dei produttori per le grandi occasioni. Giusi Mainardi segnala che, "Per il Grignolino si cercavano le esposizioni migliori e si metteva in posizioni privilegiate, di preferenza nelle zone più soleggiate, in punta ai colli"<sup>36</sup>. Ermanno Accornero aggiunge a questo che, "hanno iniziato a fare questa conversione perché la Barbera viene un po' su tutti i terreni. Invece per il Grignolino c'è bisogno di un terreno magro e i grappoli sono meno numerosi della Barbera"<sup>37</sup>. Una conversione che significava quindi maggiori rese, più prodotto e dunque più guadagno.

"Proprietari di sette ettari fra seminativi e vigne"<sup>38</sup>, Giovanni Battista Accornero e Alfonsina Coppo (il cui nome compare nell'atto di acquisto di un terreno risalente al 16 luglio 1959; **figura 13**) conferiscono le proprie uve ad un'associazione di produttori, la Cooperativa Altavilla Vignale, destinata a fallire negli anni Cinquanta. Dal fallimento della Cooperativa partirà il lavoro di Giulio Accornero, padre di Ermanno, ancora oggi attivo in azienda. Sarà proprio con Giulio che i "contadini da sempre diverranno produttori per necessità"<sup>39</sup>.

Figlio di Giovanni Battista e Alfonsina, nato a Vignale l'11 Aprile del 1937 (**figura 7**), Giulio Accornero si troverà a gestire l'azienda a cavallo fra gli anni Cinquanta e Sessanta. Sono anni difficili, segnati dall'abbandono delle terre da parte dei contadini: come mostra il grafico sull'andamento demografico (**figura 14**), la popolazione di Vignale si riduce, passando dai tremiladuecentosessantaquattro abitanti dell'anno 1921 ai millenovantuno abitanti nel 1961. Lo stesso fratello di Giulio, inizialmente impegnato con lui a vendere "vino sfuso e damigiane nella zone di Pavia, Mortara, Milano e Bergamo"<sup>40</sup>, abbandona l'azienda ed inizia a lavorare nel Vercellese, all'Olivetti. La sua decisione si rivela positiva anche per Giulio, in quanto gli garantisce,

---

<sup>34</sup> Intervista ad Ermanno ACCORNERO (59 anni), 20 novembre 2014

<sup>35</sup> Grignolino. Pura aristocrazia contadina. Samuel Cogliati. Porthos27 5-06-2007 Pg. 70-90

<sup>36</sup> Il grignolino: antica anima piemontese. Giusi Mainardi. OICCE <http://www.oicce.it/fdg/mai0001.html>

<sup>37</sup> Intervista ad Ermanno ACCORNERO (59 anni), 20 novembre 2014

<sup>38</sup> Carlo PETRINI, «Nel nome del fratello», *Repubblica.it*, 26 Agosto 2012

<sup>39</sup> Intervista ad Ermanno ACCORNERO, 20 novembre 2014

<sup>40</sup> Carlo PETRINI, «Nel nome del fratello», *Repubblica.it*, 26 Agosto 2012

attraverso i contatti stabiliti dal fratello “una clientela anche nel Vercellese e nella zona di Ivrea”<sup>41</sup>. “Mio padre ha cominciato così a produrre e vendere vino. Si vendeva il vino sfuso”<sup>42</sup>.

Il vino veniva acquistato dalle famiglie che da soli “imbottigliavano le loro 500 bottiglie, la loro riserva alimentare per 365 giorni all’anno”<sup>43</sup>. Un tipo di consumo che oggi, con la possibilità di acquistare vini di qualità anche nella grande distribuzione, non c’è più.

Quello di Giulio Accornero era un “vino genuino, buono, ma diviso per gradazione”<sup>44</sup>. Un vino quotidiano che Ermanno definisce “una soluzione alcolica divisa per alcool”. “Erano grossi volumi che venivano divisi per gradazione: la vasca da tredici gradi, la vasca da dodici gradi, la vasca da undici gradi. Il mondo del vino una volta era questo”<sup>45</sup>.

Anche di fronte al massiccio abbandono delle campagne, la famiglia Accornero resta a Vignale. Giulio e la sua famiglia continuano ad acquistare terreni: è del 1959 un atto di vendita intestato alla madre Alfonsina (**figura 13**), del 1961 un altro atto a nome del padre Giovanni Battista (**figura 15**). “Poco alla volta” spiega ancora Patrizia Accornero “mio suocero ha comprato dove poteva comprare, unificando. Non aveva tutti i terreni intorno alla casa come abbiamo noi adesso. Magari in mezzo ai suoi appezzamenti c’erano vigne di altre persone. Alcuni hanno smesso di coltivarle, alcuni gliele hanno vendute”<sup>46</sup>.

Il 1962 è l’anno di nascita di Ermanno Accornero. A poco più di un anno di distanza, il 30 agosto 1963 verrà alla luce il fratello Massimo. “Io e mio fratello siamo nati con i profumi del vino, anche se nel frattempo i miei si erano trasferiti a Casale dove avevano aperto un negozio di vini e liquori, in via Oliviero Cappello, un quartiere popolare. In quegli anni il consumo di vino quotidiano era alto: per soddisfarlo mio padre vinificava le sue uve ma ne comprava anche”<sup>47</sup>.

Negli anni Sessanta prendono il via due diverse tipologie di produzione e consumo. Le innovazioni tecnologiche permettono un miglioramento qualitativo del vino ma creano al tempo stesso un *gap* tra coloro che possono permettersi di far parte del cambiamento, sia livello tecnologico e viticolo che di promozione dell’azienda, e chi invece decide di seguire la via del consumo di massa. La scelta di questi ultimi è quella di produrre vini sempre “più corretti”, promossi dall’industria vitivinicola, presentando una grande offerta di prodotti di pronta beva e costanti nel gusto<sup>48</sup>. È chiaro che per questa tipologia di vino il Grignolino non riusciva a soddisfare le esigenze di consumo, di fronte anche alla difficoltà di vendita dei “grandi vini” in un mercato italiano non ancora del tutto sviluppato. Citando la Domanda di riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata del Grignolino del Monferrato del 1971 Ermanno Accornero accentua questa problematica: “il consumatore per i vini invecchiati, trova in Piemonte numerosi altri prodotti - si parla di Barolo, Barbaresco, Nebbiolo del Nord, Gattinara - perché per tal pratica son più adatti”<sup>49</sup>. Così nasce all’epoca la necessità di produrre un altro Grignolino, una preoccupazione che viene descritta nel testo «I Paesaggi vitivinicoli del Piemonte – Langhe, Monferrato, Roero. Progetto di candidatura al patrimonio UNESCO»:

---

<sup>41</sup> Carlo PETRINI, «Nel nome del fratello», *Repubblica.it*, 26 Agosto 2012

<sup>42</sup> Intervista ad Ermanno ACCORNERO, 20 novembre 2014

<sup>43</sup> Intervista ad Ermanno ACCORNERO, 20 novembre 2014

<sup>44</sup> Intervista ad Ermanno ACCORNERO, 20 novembre 2014

<sup>45</sup> Intervista ad Ermanno ACCORNERO, 20 novembre 2014

<sup>46</sup> Intervista ad Patrizia ACCORNERO, 20 novembre 2014

<sup>47</sup> Carlo PETRINI, «Nel nome del fratello», *Repubblica.it*, 26 Agosto 2012

<sup>48</sup> Tim UNWIN, *Wine and the Vine. An Historical Geography of Viticulture and the Wine Trade*, Routledge, London and New York, 1991

<sup>49</sup> Intervista ad Ermanno ACCORNERO, 20 novembre 2014 (Grignolino. Un vino. Una Terra. Una Gente. Assessorato Agricoltura. Città di Casale Monferrato. 1971. Pg 1-11)



“Une delle maggiori preoccupazioni del periodo era infatti quella di riuscire ad ottenere un vino-tipo, con lo scopo di poter offrire sul mercato ingenti quantità di un vino con caratteristiche costanti, apprezzate dai consumatori (...) la necessità di creare un sistema di produzione rigidamente diviso, in cui, cioè, i contadini si occupassero solamente della coltivazione della vite, le cantine della vinificazione, e le aziende commerciali mettessero in commercio i prodotti anche all'estero, e rilevassero le tendenze del mercato”<sup>50</sup>.

Il documento evidenzia l'orientamento che verrà seguito dal sistema di produzione che privilegerà prodotti che possano soddisfare la grande domanda di vini stabili, ma allo stesso tempo si rinforza anche un'altra strada che marcherà il futuro del vino di qualità piemontese: “In Piemonte, infatti, si scelse di continuare sulla strada della ricerca della qualità e, contemporaneamente, del mantenimento della tradizione, optando per una ricerca scientifica dei vitigni più adatti alla coltivazione in base alle caratteristiche dei singoli territorio regionali.”<sup>51</sup> Una produzione che richiedeva degli investimenti maggiori, nella ricerca delle varietà più adatte, come nell'acquisizione di nuove tecnologie e strategie di promozione che permettessero lo sviluppo di una qualità maggiore, di prestigio, che purtroppo per il Grignolino non si è continuato a promuovere.

È nel corso degli anni Sessanta – Settanta, durante l'infanzia dei due giovani Accornero che l'amato vitigno Grignolino, DNA della famiglia e del territorio, smarrisce la sua identità. Nonostante il 1971 sia l'anno di istituzione della DOC per il Grignolino del Monferrato Casalese, sono proprio questi gli anni in cui il vitigno perde o cambia la sua storia. “In Piemonte ci sono problemi nella vendita di vini invecchiati e strutturati, sono anni in cui il Barolo non si vende”<sup>52</sup>. Il Grignolino viene soppiantato dalle uve barbera, dai grappoli più numerosi e più produttive. “Il vino allora era tanto, poi forse era anche buono”<sup>53</sup>. La gente chiede vini freschi, non strutturati, di fronte ad una tale richiesta del mercato la scelta fatta dai produttori è quella di semplificare. Di vinificare un Grignolino che sia più semplice e bevibile. E funziona. Il vino vende. Ma a che prezzo? Il Grignolino diviene per tutti un vino di pronta beva, non particolarmente complesso e bevibile dopo massimo un anno dalla vinificazione. Essendo un'uva molto tannica, si iniziano a fare macerazione brevi, al fine di ottenere un vino fresco. Negli stessi anni proprio l'aumento della domanda spinge Giulio Accornero a “trasferirsi da Casale nella poco distante Terrugia dove costruisce una cantina ex novo”<sup>54</sup>.

A questo punto nasce la necessità di una denominazione che possa stabilire la base della qualità di questo territorio: “Vennero individuati i vitigni della Barbera, del Dolcetto, del Nebbiolo, del Freisa, della Bonarda e del Grignolino (...) con lo scopo di migliorare la qualità dei prodotti”<sup>55</sup>. Così nasce il 12 luglio 1963 la norma per la tutela delle denominazioni di origine dei vini italiani, guidata da Paolo Desana, senatore dal 1958 al 1963.

“Quando Desana fa le DOC nel Piemonte, arrivando nel mondo Grignolino, di Grignolino ce ne doveva essere uno solo. Adesso esistono tre denominazioni: Grignolino del Monferrato Casalese, che è il nostro, Grignolino d'Asti e per coloro che non rientrano in questi due territori c'è il Grignolino Piemonte. Però le due zone di elezione del Grignolino erano Vignale e, nella zona

---

<sup>50</sup> “I Paesaggi vitivinicoli del Piemonte” - Langhe, Monferrato, Roero. Progetto di candidatura al patrimonio UNESCO. Estratti dal documento preliminare del 31/10/2008

<sup>51</sup> Ibis.

<sup>52</sup> Intervista ad Ermanno ACCORNERO, 20 novembre 2014

<sup>53</sup> Intervista ad Patrizia ACCORNERO, 20 novembre 2014

<sup>54</sup> Carlo PETRINI, «Nel nome del fratello», *Repubblica.it*, 26 Agosto 2012

<sup>55</sup> “I Paesaggi vitivinicoli del Piemonte” - Langhe, Monferrato, Roero. Progetto di candidatura al patrimonio UNESCO. Estratti dal documento preliminare del 31/10/2008

dell'Astigiano Portacomara. Quando si parla di scrivere il disciplinare della DOC del Grignolino, doveva esserci un Grignolino solo, che si sarebbe chiuso in una parola "Grignolino del Monferrato", punto. Poi fra le varie diatribe politiche gli astigiani non ci son stati e hanno voluto una loro denominazione"<sup>56</sup>.

Due denominazioni che hanno permesso l'inizio di un nuovo stile di Grignolino, più fresco e leggero, come richiedeva quel vino-tipo cui abbiamo accennato. La prima DOC è stata conferita il 29 maggio 1973 all'Astigiano nelle zone "più idonee a garantire al vino le caratteristiche e i pregi previsti dal presente disciplinare e precisamente nell'intero territorio"<sup>57</sup>. Da questo disciplinare possiamo notare la perdita di una zona già riconosciuta nell'Astigiano, quella di Migliandolo, prediletta per la produzione di Grignolino ma abbandonata per il suo basso adattamento alla meccanizzazione.<sup>58</sup> La seconda denominazione è quella del Casalese, approvata il 26 Giugno 1974, riferita alle zone di Alessandria. Una distinzione, quella delle due DOC, che rimarrà, segno del *terroir* politico che divide il Monferrato dall'Astigiano, più che di un'effettiva differenza nelle caratteristiche qualitative dei vini delle due regioni. Secondo le parole di Samuel Cogliati si tratta di

Un "terroir politico" che si riverbera sull'etichetta, più che di condizioni pedoclimatiche. La disputa risale all'inizio degli anni Settanta, quando durante l'iter di definizione del disciplinare, un nocciolo di produttori reclamò per sé la menzione "classico". La zona di Portacomaro e Migliandolo è comunemente ritenuta il cuore storico di questo vitigno, ma altra cosa è riconoscere una superiorità qualitativa dei vini. La trattativa si risolse nel più tipico dei modi: istituendo due denominazioni d'origine che in degustazione è problematico discernere. «Il Grignolino casalese è più affidabile, perché in quest'area si è imposta la vinificazione più rigorosa», sostiene Carlo Quarello, viticoltore a Cossombrato. «E' migliore la zona dell'Astigiano – risponde la storica Enza Cavallero – che dà vini più strutturati e maggior acidità», ma al tempo stesso relativizza: «le due DOC sono praticamente indistinguibili». Le differenze pedologiche tra il Casalese e l'Astigiano sono incostanti: tendenzialmente limose, argillose o arenacee le terre di Vignale e Rosignano; in genere sciolti, sabbiosi e leggeri i terreni del comprensorio di Portacomaro e sabbioso-marnosi quelli della destra Tanaro. E' tuttavia rischioso generalizzare"<sup>59</sup>.

Negli anni Novanta, in data 22 novembre 1994, nasce una terza denominazione, Grignolino Piemonte che racchiude le due zone di produzione della DOC.<sup>60</sup>

Tim Unwin riesce a disegnare un panorama vicino a quello che hanno vissuto alcuni produttori nel Monferrato: "*Small traditional wine producers (...) Unable to invest in the production technology to enable them to make the quality wines being demanded by consumers and retailers, they are subject to growing market pressure, particularly at a time when wine consumption in their own countries is decreasing. One solution is for them to grow grapes or produce wine for one of the main international drinks corporations (...) another alternative is to join a wine cooperative*"<sup>61</sup>.

Questo scenario è stato vissuto da tanti produttori del Monferrato, soprattutto da quei viticoltori che scommesero sulla Cooperativa Altavilla Vignale negli anni Cinquanta, così come racconta Ermanno Accornero: "Si trattava di un'associazione fra piccoli contadini dove c'era un presidente e

---

<sup>56</sup> Intervista ad Ermanno ACCORNERO, 20 novembre 2014

<sup>57</sup> Disciplinare DOC Grignolino d'Asti

<sup>58</sup> Grignolino. Pura aristocrazia contadina. Samuel Cogliati. Porthos27 5-06-2007 Pg. 70-90

<sup>59</sup> Ibis.

<sup>60</sup> Disciplinare di Produzione DOC Grignolino Piemonte

<sup>61</sup> Tim UNWIN, *Wine and the Vine. An Historical Geography of Viticulture and the Wine Trade*, Routledge, London and New York, 1991

si cercava di fare sinergia per il mercato. La vinificazione dell'uva veniva fatta in cantina sociale però si confluiva tutto in questa cooperativa. Per fartela breve: non ha funzionato. Non ha funzionato e mio padre ha cominciato a produrre vino proprio"<sup>62</sup>.

Trasformatasi nella Cantina Sociale di Vignale, l'erede della Cooperativa fallita ai tempi di suo padre, chiuderà ancora una volta i battenti nel 2011. Accornero si mostra consapevole della perdita subita dalla storia monferrina: "Oggi la Cantina Sociale di Vignale è fallita, è fallita tre anni fa. È tutto chiuso, fermo. Purtroppo si è perso un pezzo di storia. Sarei più felice di dirti che c'è una cantina sociale, però purtroppo non è stata adeguata ai tempi, è rimasta troppo ferma"<sup>63</sup>.

Un fallimento amministrativo<sup>64</sup> e culturale, una sconfitta per la comunità ma anche per il fragile Grignolino. Risollevarlo questo vino significherebbe portare avanti la sua storia nobile e dimostrare la capacità di un territorio di conservare il proprio passato, passato che oggi chiede di essere riportato al presente e rinnovato. Il mercato vuole però immediatezza, e la sua originalità e personalità "anarchica" si rivelano "antieconomiche" e non vengono facilmente comprese.

Gli anni Ottanta sono quelli che più volte Ermanno ha definito "gli anni della svolta". Intorno ai vent'anni, i due fratelli cominciano il loro percorso da protagonisti nella gestione dell'attività di famiglia. Sono pronti a sviluppare al massimo le potenzialità dell'azienda cresciuta dal padre e decisi a fare un salto di qualità. "Io e mio fratello siamo entrati in azienda, non ci piaceva studiare, per cui ci siamo messi a lavorare e abbiamo iniziato ad essere più presenti dall'inizio degli anni 80". "Se fossimo rimasti fermi allo stile di lavorazione che aveva mio padre, allo stesso tipo di clientela, - che Ermanno è lungi dal rinnegare, consapevole che senza di essa nulla di quanto l'azienda è oggi potrebbe esistere - probabilmente non saremmo qui a parlare a questo tavolo"<sup>65</sup>.

All'inizio Ermanno e Massimo continuano a operare su due canali diversi: da un lato la vendita sfusa e la damigiana consegnata ogni mese alle famiglie; dall'altro, forti anche della vicinanza con Genova e Milano, iniziano con le piccole selezioni, l'imbottigliamento e il desiderio di mercati nuovi (ad esempio quello della ristorazione). Sono alla ricerca insomma, della qualità. Uno dei primi vini imbottigliati dai due fratelli sarà proprio il Grignolino.

Quello degli anni Ottanta era un cambiamento respirabile nel mondo del vino, sottolinea Ermanno, che non ritiene di aver fatto nulla di diverso dagli altri. Eppure c'è chi, come i membri della Cantina Sociale di Vignale, non lo ha percepito. Erede della Cooperativa che fallì negli anni Cinquanta, sarà destinata anch'essa a fallire nel settembre 2011 poiché rimasta legata al modello di vinificazione degli anni Sessanta.

Negli anni Novanta, Ermanno e Massimo fanno ritorno a Ca' Cima, che decidono di ristrutturare. I loro possedimenti vinicoli ammontano a circa 20 ettari. Sposati rispettivamente con Patrizia e Nadia "i fratelli Accornero diventano un punto di riferimento soprattutto per la valorizzazione del Grignolino, che comincia ad affrancarsi da una certa fama di vino scadente creatasi nei decenni precedenti"<sup>66</sup>.

A Giugno del 2004 un malore improvviso coglie Massimo mentre lavora in cantina e ne causa la scomparsa. Il dolore è tanto, ma Ermanno non si ferma. Nel 2006 avvia il progetto del Grignolino Vigne Vecchie, tentativo di recuperare il DNA smarrito del suo Grignolino. Del vero Grignolino. Un DNA che aveva in comune con Massimo e con tutto il Monferrato. "Il Grignolino storico non è una cosa inventata da me, è solamente un ritorno al passato di quello che era il Grignolino di questi

---

<sup>62</sup> Intervista ad Ermanno ACCORNERO, 20 novembre 2014

<sup>63</sup> Intervista ad Ermanno ACCORNERO, 20 novembre 2014

<sup>64</sup> Stefano MUSSO, «Avremo ancora vino?», *Alessandria News*, 18 dicembre 2011

<sup>65</sup> Intervista ad Ermanno ACCORNERO, 20 novembre 2014

<sup>66</sup> Carlo PETRINI, «Nel nome del fratello», *Repubblica.it*, 26 Agosto 2012

territori. Nei secoli scorsi si vinificava sulle bucce con lunghe macerazioni, lo lasciavi in cantina e aspettavi che i tannini evolvessero, maturassero”<sup>67</sup>.

“Siamo partiti facendo uno studio sulla storicità di questo vitigno”<sup>68</sup>. E dopo il successo dell’annata 2006, con le annate 2007, 2008, 2009 e 2010 l’intenzione è di spingersi in questa direzione, nella convinzione che il Grignolino possa essere una spinta per la rinascita del territorio. Di tutto il territorio. L’obiettivo di Ermanno non è quello di emergere sugli altri, ma di creare una rete forte a Casale Monferrato di dieci, dodici comuni che possano portare avanti il progetto.

La versione storica non intende però rinnegare quella del Grignolino fresco oggi conosciuta, poiché anch’essa è parte della storia del vitigno.

“Oggi la versione del Grignolino comunemente conosciuta, quella fresca e più bevibile, è piacevole per chi già conosce questo vino, per chi non lo conosce è difficile da vendere”<sup>69</sup>. Accornero è dunque convinto che la versione storica sia la strada giusta per aprire nuovi mercati, per conferire un’identità riconosciuta e riconoscibile a tutto il Monferrato.

Il fatto che nel 2010 siano partiti anche altri produttori è una grandissima soddisfazione. “Adesso che anche altri viticoltori mi stanno seguendo, vorremmo modificare il disciplinare in modo che il Grignolino Storico si possa definire Riserva<sup>70</sup>: un vino da vigneti vecchi di territori vocati, e un affinamento di 4 anni tra botte (il tipo di botte è lasciato per ora molto libero, nel caso di Accornero è utilizzato il *tonneau*) e bottiglia”. “Oggi la gente conosce il Grignolino giovane, fresco. Nella versione storica lo deve ancora conoscere. E sarà uno shock. Credo che sia veramente la chiave per poter aprire un interesse particolare su questa zona un po’ dimenticata dal mondo”<sup>71</sup>.

Il successo del progetto di Ermanno va di pari passo con “la necessità di meglio operare la maggiore unità e la collaborazione affinché i vini casalesi e monferrini trovino la loro collocazione anche nell’ambito stretto commerciale e nei confronti di un pubblico sempre più vasto di consumatori che andranno educati, sensibilizzati”<sup>72</sup>. La stessa visione viene percepita da Paolo Scarpi nella prefazione al libro di Jean Robert Pitte, «Il desiderio del vino»: “La strategia di mercato è semplice e trasparente, nonché dichiarata: diffondere una «cultura del vino» perché si impari a riconoscerne le qualità, le differenze che ne giustificano la presenza in precise occasioni e circostanze, ad apprezzarne l’associazione con i cibi e a consumarlo con moderazione, con il fine però di moltiplicare con questo i bevitori e dunque di accrescere i consumi”<sup>73</sup>.

Quella degli Accornero, nonostante le esportazioni in tutto il mondo, è una realtà relativamente piccola, familiare, “fatta di figure che si intercettano”, “in cui tutti devono sapere fare tutto”<sup>74</sup>. Con Giulio Accornero si è arrivati alla quarta generazione di viticoltori. La famiglia possiede 22 ettari di vigna di cui 2 ettari e mezzo coltivati a Grignolino (ovvero il 10% del totale).

Nonostante che le tradizioni siano legate al Grignolino e al Freisa, i due vitigni tradizionali di questa zona del Monferrato Casalese, in una grande percentuale dei ventidue ettari di terra sono coltivate uve Barbera. Vi sono inoltre vitigni di Malvasia di Casorza, Cabernet Sauvignon,

---

<sup>67</sup> Intervista ad Ermanno ACCORNERO, 20 novembre 2014

<sup>68</sup> Intervista ad Ermanno ACCORNERO, 20 novembre 2014

<sup>69</sup> Intervista ad Ermanno ACCORNERO, 20 novembre 2014

<sup>70</sup> “Una domenica passando 'Di Grignolino...in Grignolino!' Per l'ottava edizione della kermesse coinvolte una ventina di aziende con sedi in una decina di comuni del Monferrato:

<http://www.casalenews.it/notizia/attualita/2012/05/12/una-domenica-passando-di-grignolino-in-grignolino/di-grignolino-in-grignolino/0bd624f31450d754d8cddce3170c3549>

<sup>71</sup> Intervista ad Ermanno ACCORNERO, 20 novembre 2014

<sup>72</sup> Intervista ad Ermanno ACCORNERO, 20 novembre 2014

<sup>73</sup> Paolo SCARPI. Prefazione libro Jean-Robert PITTE, Il desiderio del vino. Storia di una passione antica, Dedalo, 2010

<sup>74</sup> Intervista a Patrizia ACCORNERO, 20 novembre 2014

Chardonnay, Sauvignon e un po' di Nebbiolo. L'intenzione per il futuro è quella di acquistare ancora cinque, dieci ettari di terra.



### La chiave della storia.

La Storia della famiglia Accornero e quella della sua cantina ci hanno permesso di analizzare il passato del Monferrato, della sua gente dal gran temperamento e del suo vino che esprime con personalità coloro che rappresenta. La nostra visita si è conclusa con una degustazione, nel corso della quale, come tradizione della zona, ci è stata servita una bottiglia di questo nobile vino, il Grignolino. È Ermanno Accornero con i suoi racconti a risaltare il valore e l'importanza perse nella storia del vino che ci viene offerto: "Grignolino 2010 Vigne Vecchie". Abbiamo voluto capire e raccontare la vita di questa famiglia che, come preannunciato, è stata accompagnata dalla storia di questo vitigno. Oggi Ermanno cerca di ritrovarla e rinnovarla in un tempo in cui la vecchia vigna di Grignolino ha perso la nobiltà da cui era caratterizzata. Ad animarlo è la voglia di restituire non solo al Grignolino ma all'intero Monferrato il valore che merita e che occorre raccontare.

È la storia di un vino che rappresenta coloro che sono nati tra le vigne e le colline, tra le vecchie bottiglie che oggi noi assaggiamo. Senza di essa non avremmo potuto capire al meglio la storia di Accornero che oggi con passione cerca di promuovere il progetto del Grignolino Storico, scommettendo su coloro che ancora ricordano questo vino. Il progetto si pone l'obiettivo di produrre in sinergia con altri produttori monferrini un vino che possa esaltare al meglio le caratteristiche del vitigno. Lo scopo è quello di diversificare la produzione di qualità, così da offrire al mercato entrambe le parti della storia del Grignolino, agendo in favore dei produttori, del territorio e soprattutto del vino. Mantenendo la stessa denominazione, il Grignolino del Monferrato Casalese *Riserva* sarà prodotto solo dalle vigne migliori e nelle annate adatte ad esprimere le esigenze qualitative, riprenderà quella produzione antica di lungo invecchiamento, con un minimo di 38 mesi di cui 12 - 18 in bottiglia<sup>75</sup>.

Ermanno Accornero ci ha parlato di Grignolino e in questo elaborato abbiamo seguito i suoi racconti che hanno trovato confermato nella Storia. Abbiamo analizzato il cambiamento del vino, l'evolversi della cantina, dei gusti e delle persone.

Questo vino ha alle sue spalle una lunga storia di nobiltà, ma il Grignolino è prima di tutto rappresentazione di chi lo lavora, di chi lo cura, di quei contadini che al tempo del "grande vino da pasto" non avrebbero potuto sfamarsi e sono riusciti a farlo affidandosi ad un fratello più giovane e anarchico. Un vino che aveva la forza per affrontare le difficoltà dell'epoca e che da allora trova spazio nelle cantine monferrine. Il Grignolino, come il Barolo, è un grande vino, ma ha percorso una strada diversa. Il primo, dai padri contadini, rimase in vigna esaltando la bellezza del suo territorio, senza la formalità e raffinatezza del secondo. Circondato dall'aristocrazia piemontese il

---

<sup>75</sup> "Una domenica passando 'Di Grignolino...in Grignolino!' Per l'ottava edizione della kermesse coinvolte una ventina di aziende con sedi in una decina di comuni del Monferrato:  
<http://www.casalenews.it/notizia/attualita/2012/05/12/una-domenica-passando-di-grignolino-in-grignolino/di-grignolino-in-grignolino/0bd624f31450d754d8cddce3170c3549>

Barolo continuò ad essere considerato un grande vino, il vino dei re, segnando le due strade cui abbiamo accennato nell'elaborato. Quella dei grandi vini supportati da alti investimenti e quella dei vini più leggeri che senza perdere le proprie qualità come vitigno vengono rivolti ad un consumo di maggiore estensione. Erano tempi diversi ed è proprio il vino a dare prova di questo, di come la storia, i gusti e i cambiamenti sociali e politici stiano cominciando a riconsegnare questi racconti a quella bottiglia di "Grignolino 2010 Vigne Vecchie".

I tempi sono cambiati, il mercato, dopo esser stato conquistato dalla globalizzazione, cerca oggi di ritrovare l'originalità dei prodotti attraverso il legame fra cibo e territorio. Si tratta però di un processo ancora in evoluzione, che ha bisogno di nuovi meccanismi di comunicazione e promozione per potere diffondere quei messaggi che saranno ritrovati nel bicchiere, in cantina o tra le colline del Monferrato.

La storia del Grignolino ha bisogno di un lavoro di unità come quello che cerca di portare avanti Ermanno. Resta solo da diffonderla per poter fare di questa una realtà di tutta la regione. Parlare del Grignolino come anima del Monferrato significa compiere dei passi importanti nella direzione di quel lavoro di squadra che permetterà di proseguire nella difesa del territorio. Ed è proprio questa la vera chiave della storia che ci consegna Ermanno Accornero.

## Bibliografia

Carlo PETRINI, «Nel nome del fratello», *Repubblica.it*, 26 Agosto 2012

Intervista ad Ermanno ACCORNERO (59 anni), 20 Novembre 2014

Intervista a Patrizia ACCORNERO, 20 Novembre 2014

<http://www.veronelli.com/luigi-veronelli/qualche-suo-pensiero-sul-vino.html>

Luigi VERONELLI, «Guide Veronelli all'Italia Piacevole», 1972

[http://issuu.com/maxchiap/docs/01\\_asti\\_rid](http://issuu.com/maxchiap/docs/01_asti_rid)

Giusi MAINARDI, Pier Stefano BERTA, «Il Piemonte della vite e del vino: un patrimonio di storia, tradizioni e territorio. Ricerca storica per la candidatura UNESCO del Piemonte come patrimonio dell'umanità.» Università degli studi di torino

Irene GADDO, «La vite e il vino nell'astigiano: storia e cultura. Repertorio di fonti e strumenti di studio» Accademia University Press, Aug 18, 2013 - 128 pag.

Si veda inoltre, in relazione al fallimento della Cantina Sociale di Vignale, il seguente articolo: Stefano MUSSO, «Avremo ancora vino?», *Alessandria News*, 18 dicembre 2011.

<http://www.alessandrianews.it/societa/avremo-ancora-vino-5567.html>

Roberta BELLESIA, Marco LOMBARDINI, «I menu dei giorni di festa.», Wingsbert House , Jan 28, 2014

Feliciano INNOCENTE, «Papa Francesco. Il papa della beatitudini.» Editrice Velar, 2013 - 48 pag.

«Una domenica passando 'Di Grignolino...in Grignolino!» Per l'ottava edizione della *kermesse* coinvolte una ventina di aziende con sedi in una decina di comuni del Monferrato:

<http://www.casalenews.it/notizia/attualita/2012/05/12/una-domenica-passando-di-grignolino-in-grignolino/di-grignolino-in-grignolino/0bd624f31450d754d8cddce3170c3549>

Video Speciale sul Grignolino – Agrisapori.

Disciplinare DOC Grignolino Monferrato Casalese.

Disciplinare DOC Grignolino d'Asti.

Disciplinare di Produzione DOC Grignolino Piemonte.

Samuel COGLIATI, «Grignolino. Pura aristocrazia contadina», *Porthos*, 27 5-06-2007 Pg. 70-90

«I Paesaggi vitivinicoli del Piemonte - Langhe, Monferrato, Roero. Progetto di candidatura al patrimonio UNESCO.» Estratti dal documento preliminare del 31/10/2008

Maurizio GILY, «Grignolino, l'anarchico del Monferrato», *Wein-Plus*, marzo 2008

PECILE M., ZAVAGLIA C., CIARDI A., «Grignolino», Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali.

Tim UNWIN, «Wine and the Vine. An Historical Geography of Viticulture and the Wine Trade», Routledge, London and New York, 1991

Jean-Robert PITTE, «Il desiderio del vino. Storia di una passione antica», Dedalo, 2010

«Grignolino. Un vino. Una Terra. Una Gente.», Assessorato Agricoltura - Città di Casale Monferrato, 1971, Pg 1-11

Giusi MAINARDI, «Il Grignolino: antica anima piemontese.», OICCE

<http://www.oicce.it/fdg/mai0001.html>

[http://www.ampelografia.it/it/storia\\_ampelografia](http://www.ampelografia.it/it/storia_ampelografia)

[http://issuu.com/maxchiap/docs/01\\_asti\\_rid](http://issuu.com/maxchiap/docs/01_asti_rid)

~



**Figura 1** – Mattone in tufo. Ritrovato al di sotto dell'intonaco in una delle pareti di Cascina Cima. L'iscrizione riposta una data "1772, 9 Agosto".





**Figura 2** - 1899, 8 gennaio. Vendita - Quitanza dal signor Mortarotti Luigi fu Luigi al signor Accornero Felice di Bartolomeo, della signora Birosco Annetta fu Paolo alla signora Mortarotti - Accornero.

*Dati scritti*

STUDIO NOTARILE

A. FERRARIS

VIGNALE MONFERRATO

COPIA DELL' ATTO

*Vendita*

*Birago Giovanni*

*a*

*Accornero Giuseppe*

In data *28 Maggio* 1905

Figura 3 - 1905, 28 maggio. Vendita da Birogo Giovanni ad Accornero Giuseppe.

Studio Notarile

Cav. A. Ferraris

VIGNALE MONFERRATO



Copia dell'Atto

Vendita

Negri Pietro

al sig.

Accornero Giuseppe



In data 10 gennaio 1913

Figura 4 - 1913, 10 gennaio. Vendita da Negri Pietro al signor Accornero Giuseppe.

736

**Avv. PIETRO MAZZA**

**R. NOTAIO**

(Distretto Notarile di Casale Monferrato)

*Vendita*

*da*

*Corona Luigi fu Giuseppe*

*a*

*Accornero Giuseppe di Bartolomeo*

Rogito *19 marzo 1919.*

**Figura 5** - 1919, 19 marzo. Vendita da Corona Luigi fu Giuseppe ad Accornero Giuseppe di Bartolomeo.

2314

**Avv. PIETRO MAZZA**

**R. NOTAIO**

*(Distretto Notarile di Casale Monferrato)*

*Vendita*

*da*

*Monti Corinna*

*a*

*Accornero Giuseppe*

*Rogito 3 Gennaio 1926*

Figura 6 - 1926, 9 Gennaio. Vendita da Monti Corinna ad Accornero Giuseppe.

A- TERRENI IN PROPRIETA'  
COMUNE DI VIGNALE MONFERRATO

PARTITA PAG. 3316

DITTA: Accornero Giulio n. Vignale 11-4-1937.

FOGLIO	NUMERO		QUALITA' DI COLTURA	SUPERFICIE			
	Princ.	Sub.		Ha.	are	ca.	
1	86		Fabbricato rurale	0	09	47	
	87		Seminativo	0	04	32	
	88		Seminativo	0	03	64	
	92		Vigneto	1	03	59	
	94		Vigneto	0	34	23	
	96		Seminativo	0	07	26	
	97		Seminativo	0	60	84	
	98		Vigneto	0	44	75	
	192		Vigneto	0	73	95	
	89	1	Porzione di fabbricato rurale	0	05	32	
	99		Seminativo	0	08	42	
	228		Seminativo	0	24	40	
	3	153		Vigneto <i>Cigorno</i>	0	69	46
	TOTALE				4	49	65

TOTALE TERRENI IN PROPRIETA': Ha. 4.49.65

B- TERRENI IN AFFITTO

PARTITA PAG. 37

DITTA: Accornero Giovanni Battista n. Vignale 15-4-1901.

FOGLIO	NUMERO		QUALITA' DI COLTURA	SUPERFICIE			
	Princ.	Sub.		Ha.	are	ca.	
1	169		Vigneto	0	48	62	
	63		Vigneto	0	49	63	
	64		Seminativo	0	06	38	
	80		Seminativo	0	16	03	
	81		Seminativo	0	62	62	
	90		Fabbricato rurale	0	08	77	
	91		Seminativo	0	03	68	
	121		Seminativo	0	16	69	
	140		Seminativo	0	16	34	
	155		Vigneto	0	19	99	
	156		Seminativo	0	09	66	
	162		Seminativo	0	20	27	
	165		Seminativo	0	30	08	
	3	169		Vigneto	0	14	46
		170		Seminativo	0	10	45
					3	33	67

Figura 7 - Visura Terreni

2661

**Avv. PIETRO MAZZA**

**R. NOTAIO**

*(Distretto Notarile di Casale Monferrato)*

*Donazione*

*dal*

*sig. Accornero Giuseppe fu Bartolomeo*

*al figlio*

*Accornero Gios. Battista di Giuseppe*

*Rogito 21 Settembre 1927-V*

TIP. CASALESE DEI FR. TARENTI - CASALE

**Figura 8** - 1927,21 settembre. Donazione dal signor Accornero Giuseppe fu Bartolomeo al signor Accornero Giovanni Battista di Giuseppe (nonno di Ermanno Accornero, sposa Coppo Alfonsina).  
1927,21 settembre. Donazione dal signor Accornero Giuseppe fu Bartolomeo al signor Accornero Giovanni Battista di Giuseppe (nonno di Ermanno Accornero).



Figura 9 – Etichetta Fontanafredda



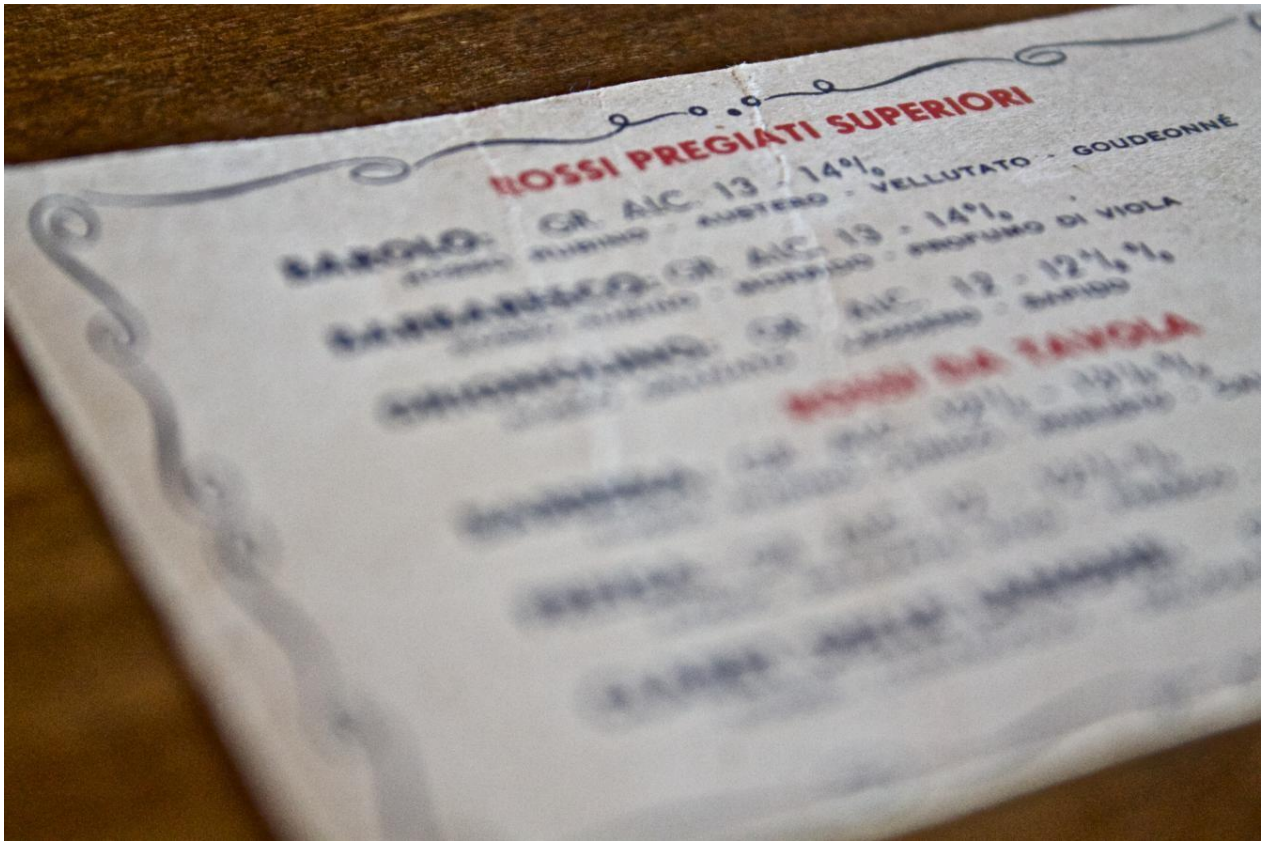


Figura 10 – Etichetta Fontanafredda



**Figura 11** – Cantina Barbero, Grignolino. Annata 1966 - fronte



**Figura 12** – Cantina Barbero, Grignolino. Annata 1966 - retro

# COPIA

DELL'ATTO IN DATA 16-7-1959 ..... REPERTORIO - N. 7745/2745

PORTANTE VENDITE .....

DA

GAUDIO CESARE-VINCENZO

A

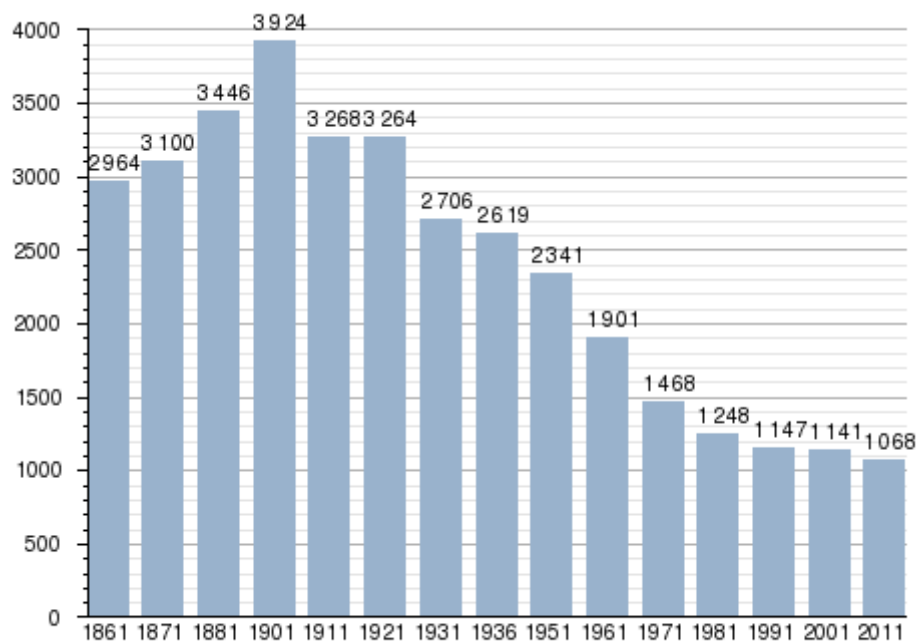
COPPO ALFONSINA



**R O G I T O**

**Dott. Proc. EZIO MARTINOTTI - Notaio**

Figura 13 – 1959, 16 luglio. Vendita da Gaudio Cesare Vincenzo a Coppo Alfonsina.



**Figura 14** – Andamento demografico popolazione di Vignale Monferrato, fonte:  
[http://it.wikipedia.org/wiki/Vignale\\_Monferrato](http://it.wikipedia.org/wiki/Vignale_Monferrato)

COPIA

DELL'ATTO IN DATA 18 - 1 - 1961      REPERTORIO - N. 9379/3389

PORTANTE V E N D I T A

DA

MAZZA MARIA E MAZZA ROMUALDO

A

ACCORNERO GIOVANNI BATTISTA



R O G I T O

Dott. Proc. EZIO MARTINOTTI - Notaio

Figura 15 – 1961,19 Gennaio. Vendita da Mazza Maria e Mazza Romualdo ad Accornero Giovanni Battista.

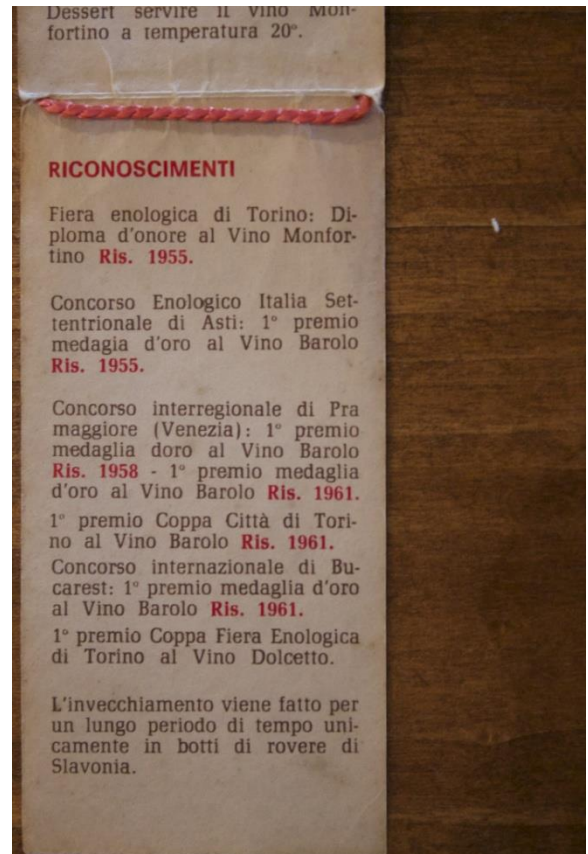
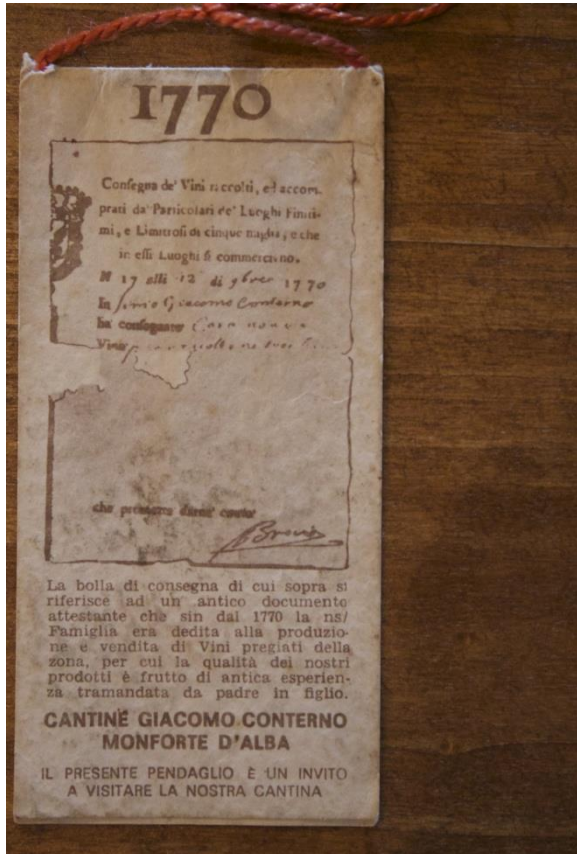


Figura 16 – Etichetta Giacomo Conterno, 1770



Figura 17 – Cantina Pio Cesare, Grignolino, annata 1964.





**Figura 17** – Cantina Cascina Orsolina, Grignolino, annata 2001