



Grignolino: il Nobile Ribelle torna a Grazzano Badoglio per la V edizione.

Un evento **Ais Piemonte** organizzato delle delegazioni di Asti e Casale, con il contributo del Consorzio Colline del Monferrato Casalese, dell'Associazione Produttori di Grignolino d'Asti Doc e Piemonte Doc Grignolino, dell'Associazione Monferace e il patrocinio del comune di Grazzano Badoglio

“GRIGNOLINO: IL NOBILE RIBELLE”

28|29|30 MARZO 2026

GRAZZANO BADOGLIO - AT - VIA IV NOVEMBRE 15

Un evento che celebra l'identità storica e la spinta modernista di uno dei vitigni più affascinanti e difficili del territorio.

A **Grazzano Badoglio**, al centro dei due territori che meglio lo cullano, il Grignolino troverà una voce unica, quella dei Sommelier delle due delegazioni che cureranno i banchi di assaggio alla scoperta di zone e stili di vinificazione differenti.

Ospite speciale: Si rinnova e si conferma il sodalizio con la **Freisa**, un vino ospite d'eccellenza con l'“**Associazione Più Freisa**”, che condivide con il Grignolino parte del suo DNA. Un banco dedicato porterà alla scoperta di legami e divergenze tra i due vitigni autoctoni piemontesi.

Esperienza gastronomica: il **ristorante Centrale** di Moncalvo curerà proposte culinarie studiate specificatamente per esaltare le doti gastronomiche di Grignolino e Freisa

EVENTI COLLATERALI E APPROFONDIMENTI

Masterclass: **Mercoledì 25 marzo, ore 21:00** presso la **Tenuta Santa Caterina** di Grazzano Badoglio, un confronto tecnico tra diversi stili di vinificazione e affinamento (acciaio, legno, vendemmia tardiva) condotto dal Presidente AIS Piemonte **Mauro Carosso** e dal relatore Ais **Roberto Marro**.

A cena con Barbera&Barbere: Venerdì 27 marzo, ore 20:00 l'associazione "Barbera e Barbere" organizza presso il **Ristorante Il Bagatto** di Grazzano Badoglio una cena dedicata ad abbinamenti a tema non tradizionali con il Grignolino. Per prenotazioni: Beppe Giordano tel. 335-7782217

Trekking e Territorio: Sabato 28 marzo, ore 9:15 La camminata "Da Aleramo al Grignolino" offrirà uno storytelling tra le vigne e le iconiche Big Bench, concludendosi con l'accesso agevolato all'evento. Per prenotazioni: Silvia Broseghini tel. 339-3472871 hikingtaste@gmail.com

Laboratori di Abbinamento: Una grande novità per questa edizione saranno le sessioni gratuite di "Grignolino Pairing" condotte dai degustatori AIS per svelare i segreti dei principi dell'abbinamento cibo-vino.

INFORMAZIONI UTILI E DI ACCESSO

L'ingresso alla manifestazione è libero (senza prenotazione).

- **Degustazione:** 15 € (Ridotto 10 € per soci AIS).
- **Operatori Ho.Re.Ca.:** Accesso gratuito previa registrazione

ORARI

Sabato 28 marzo dalle 11:00 alle 19:00

Domenica 29 marzo dalle 11:00 alle 19:00

Lunedì 30 marzo dalle 10:00 alle 17:00

Tutte le informazioni sul sito: www.aispiemonte.it o via email: asti@aispiemonte.it

Delegato Ais Asti: Paolo Poncino tel. 339-7339813

"Il Grignolino non è solo un vino, è un'attitudine. Definirlo 'Nobile Ribelle' significa riconoscerne l'eleganza aristocratica unita a quel carattere indomito che lo rende unico nel panorama mondiale"