



Vicara inaugura il nuovo dehors per godersi vini e colline del Monferrato

L'azienda di Rosignano Monferrato, dal 2022 gestita solo dalla famiglia Visconti, ha inaugurato un elegante spazio esterno destinato ad un'accoglienza "vista vigneti", dove degustare le varie etichette tra cui il loro grignolino da invecchiamento

Vicara è una cantina nata nel 1992 a Rosignano Monferrato (AL) dall'unione di **tre famiglie storiche del vino** e dei loro vigneti. Il nome scelto, infatti, è un acronimo di **Visconti, Cassinis e Ravizza** ed è rappresentativo di una realtà i cui vini esprimono l'autenticità e la ricchezza del Monferrato, con un'attenzione particolare ai vitigni autoctoni come Grignolino e Barbera.

Cantina Vicara, un'eredità familiare che guarda al futuro

Dal 2022, la gestione di Vicara è passata interamente ai Visconti, con Giuseppe ed Emanuele al timone. Con una tradizione agricola che risale al XV secolo, la famiglia ha consolidato l'impegno nella valorizzazione del territorio, estendendo la proprietà a 70 ettari, di cui 33 vitati, distribuiti tra i comuni di Salabue, Serralunga di Crea, Ozzano, Treville e Rosignano Monferrato. La produzione si assesta su circa **60/65.000 bottiglie all'anno** di vino biologico, suddivise in undici etichette.



Uno dei vigneti dell'azienda Vicara (Foto © Fulvio Falbo).

Il nuovo dehors per migliorare le esperienze enoturistiche

Recentemente l'azienda ha inaugurato un nuovo elegante dehors con **panorama sulle colline monferrine**, un luogo di incontro accessibile e conviviale pensato per avvicinare la cantina ai clienti e al territorio. Uno spazio dedicato alla degustazione dei vini biologici di Vicara ma anche per favorire sinergie tra imprese, appassionati e operatori del settore, contribuendo alla crescita e alla coesione della comunità locale.

L'inaugurazione, che ha visto la partecipazione dei Sindaci di **Casale Monferrato** (Emanuele Capra) e di **Rosignano Monferrato** (Cesare Chiesa), testimonia l'impegno condiviso nel promuovere il Monferrato come destinazione enoturistica di rilievo.



Il nuovo dehors (Foto © Fulvio Falbo).

Monferace: la scommessa del Grignolino da invecchiamento

Il **Monferace** è un vino rosso prodotto con **uve Grignolino al 100%**, secondo un disciplinare di produzione volontario e rigoroso che ne garantisce qualità e tipicità. La produzione è limitata alle annate migliori e prevede un affinamento minimo di 40 mesi, con almeno 24 in botti di legno, a partire dal 1° novembre dell'anno di vendemmia.

I vigneti da cui si ottiene l'uva devono essere situati in zone collinari del Monferrato, su terreni calcareo-limo-argillosi. La densità di impianto non può essere inferiore a 4.000 ceppi per ettaro, con una resa massima di 7 tonnellate per ettaro (70 quintali), rispettando forme di allevamento tradizionali come il guyot e il cordone speronato basso.

La produzione comprende una zona con specifici comuni nelle province di Alessandria e Asti. La vinificazione, come l'invecchiamento, devono avvenire entro questi confini e la resa in vino non può essere superiore al 70% del peso delle uve alla raccolta, con un limite massimo di produzione di 5.600 litri per ettaro. Per il **Grignolino del Monferrato Casalese Riserva**, è previsto un invecchiamento minimo di 30 mesi, di cui almeno 18 in legno.

Il progetto Monferace nasce dalla volontà di valorizzare il Grignolino come vino da invecchiamento, recuperando una tradizione storica che lo vedeva apprezzato nelle corti italiane ed europee. Il nome "Monferace" richiama l'antico nome del Monferrato, definito "colline

generose”.



Il Monferace è un rosso prodotto con uve Grignolino al 100% (Foto © Fulvio Falbo).

L'iniziativa è nata e portata avanti da un'associazione volontaria di produttori, con un albo di cru ed una commissione tecnica che ogni anno decide se procedere con la produzione o meno, in funzione della qualità ottenuta. Attualmente la produzione è ancora limitata a circa 15.000 bottiglie, ma con prospettive di crescita.

Le uve provengono da vigneti storici, con piante di età media intorno ai 45 anni, coltivate su terreni tipici del territorio, come le marne calcareo-argillose, con esposizione a sud/sud-est per garantire maturazioni equilibrate. Il Monferace si distingue alla degustazione per struttura e rotondità, tannini spiccati che si ammorbidiscono grazie all'invecchiamento, con un equilibrio gustativo finale raffinato.

Azienda Agricola Vicara

Cascina Madonna delle Grazie 5 – Rosignano Monferrato (AL)

Sito web: www.vicara.it

Data di creazione

16/05/2025

Autore

fulvio-falbo