

Vicara, il Grignolino e la ribellione del Monferrato

scritto da Stefano Montibeller | 15 Settembre 2026



Al Castello di Ozzano Monferrato, Giuseppe ed Emanuele Visconti raccontano Vicara, realtà agricola che unisce viticoltura, riso e territorio. Al centro c'è il Grignolino, vitigno identitario e poco accomodante, scelto come simbolo di una visione produttiva che punta sugli autoctoni e rivendica un Piemonte meno prevedibile, tra storia familiare, vigna e cultura agricola.

Nel Monferrato Casalese c'è ancora spazio per raccontare il Piemonte senza ricadere nei soliti riflessi condizionati. Niente Langhe, niente retorica del grande rosso da meditazione. A Ozzano Monferrato, nella cornice del Castello di famiglia, **Vicara** prova a riportare l'attenzione su un vitigno che per anni è rimasto ai margini del grande racconto enologico piemontese: **il Grignolino**.

Durante l'incontro **"Radici Nobili, Terre a Confronto – I Ribelli del Vino e del Riso"**, Giuseppe ed Emanuele Visconti hanno raccontato una realtà che tiene insieme due anime agricole: da una parte il Monferrato e la viticoltura, dall'altra la Lomellina, il riso Baldo, il Po, la silvicoltura.

La storia familiare dei Visconti affonda le proprie radici nella **Lomellina**, dove il rapporto con la terra è passato nel tempo dalla proprietà agricola a una forma più diretta di imprenditoria. Un'evoluzione che ha portato anche a progetti di riqualificazione ambientale e rinaturalizzazione delle aree fluviali del Po e del Sesia, accanto alla coltivazione del riso e del pioppo. È una parte del racconto che spesso resta fuori quando si parla di vino, ma che qui diventa centrale: **Vicara non nasce come operazione di marketing enologico**, ma come prosecuzione di una cultura agricola più ampia.

Il legame con il Monferrato prende forma a metà Ottocento, quando la famiglia si sposta a Ozzano Monferrato acquistando il Castello. La cantina, invece, nasce nei primi anni Novanta dall'unione di tre realtà locali, **Visconti, Cassinis e Ravizza**, con l'obiettivo di valorizzare il territorio e i suoi vitigni. Una scelta che oggi può sembrare coerente con la riscoperta degli autoctoni, ma che per molto tempo ha significato andare controvento.

Il punto, infatti, non è solo custodire una storia. Il punto è cosa farsene oggi di quella storia. E qui Vicara sceglie una strada piuttosto netta: **lavorare sui vitigni del territorio**. "Il vero elemento di ribellione è non adeguarsi al mercato", ha spiegato Emanuele Visconti. Una frase che, depurata da ogni tentazione romantica, racconta bene il senso del progetto: **strappare vitigni internazionali per piantare Grignolino e Cortese**.

Il Grignolino diventa il simbolo più evidente di questa

visione. È un vitigno antico, identitario, ma non accomodante. Ha tannino, acidità, una certa ruvidità caratteriale. **Non è nato per piacere a tutti** e forse proprio per questo conserva una forza espressiva che molti vini hanno perso per strada. Per anni è stato considerato un vino difficile, persino marginale. Oggi può tornare a essere una chiave di lettura credibile per raccontare **un Piemonte meno prevedibile**.

Nel corso dell'incontro, una breve degustazione tecnica guidata da Cinzia Benzi ha messo a confronto **due annate di Uccelletta Monferace, 2021 e 2016**, mostrando due interpretazioni diverse dello stesso vitigno. Più contemporanea e tesa la prima, più evoluta la seconda, entrambe utili a ricordare che il Grignolino non è soltanto un rosso leggero da consumo rapido, ma può avere **profondità, tenuta e ambizione**.

A rafforzare questa lettura c'è anche il lavoro sulla **vigna Uccelletta, piantata nel 1967**, su suoli antichi legati alla Pietra da Cantoni. Un dettaglio tecnico che diventa parte di una narrazione più ampia, in cui geologia, vitigno e scelta produttiva concorrono a definire uno stile.

Il pranzo firmato da Andrea Ribaldone, costruito attorno al **riso Baldo della famiglia Visconti** e pensato in dialogo con il Grignolino, ha poi allargato il discorso oltre il vino. Non solo abbinamento, ma confronto tra due territori e due identità agricole: **il Monferrato e la Lomellina**.

Vicara non sembra interessata a rendere il Grignolino più facile. E forse è proprio qui che il progetto trova la sua forza. In un mercato che spesso chiede vini immediati, prevedibili e rassicuranti, **il Grignolino continua a essere un vino un po' scomodo**. Ma anche per questo necessario.

Punti chiave

1. **Grignolino:** Vicara lo sceglie come simbolo di un Monferrato identitario e meno prevedibile.
2. **Scelta produttiva:** la cantina ha sostituito vitigni internazionali con Grignolino e Cortese.
3. **Uccelletta Monferace:** le annate 2021 e 2016 mostrano tensione, evoluzione e capacità di tenuta.
4. **Vigna Uccelletta:** piantata nel 1967, cresce su suoli antichi legati alla Pietra da Cantoni.
5. **Identità agricola:** vino e riso Baldo collegano Monferrato e Lomellina nella storia della famiglia Visconti.