

ITALIA

## IL VINO DELLA SETTIMANA: ARLANDINO, TENUTA SANTA CATERINA

scritto da *Igor Principe* | 21 aprile 2017



Quando sento parlare di **Grignolino**, penso a mio padre. In fatto di vini, papà ha gusti precisi: gli piacciono leggeri. Certo, se su una costata qualcuno ha l'idea di stappare un *Taurasi* o un classicissimo *Brunello*, non è che si tiri indietro; ma se potesse scegliere, aprirebbe un *Lagrein*. O un *Assisi Doc*.

Se su quella costata non aprirebbe un Grignolino, lo farebbe invece su molte altre pietanze. Dopotutto, lo ha fatto per una vita: se penso alla mia infanzia, sulla tavola rivedo una bottiglia di quel vino rosso con un nome che a me, bambino, faceva simpatia. Era insomma il nostro vino quotidiano. Pure, non credo regalerei a papà il Grignolino di cui sto per parlare: lo confonderebbe.

Il vino della settimana si chiama *Arlandino*, che è poi uno degli antichi nomi di questo vitigno autoctono piemontese che ha come zona di residenza le vigne del Monferrato (da cui la Doc Grignolino del Monferrato Casalese) e dell'astigiano, con la Doc Grignolino d'Asti cui appartiene l'etichetta che trattiamo, e che riporta i connotati che seguono.



#### Nato a...

Il produttore dell'*Arlandino* è la **Tenuta Santa Caterina**, a Grazzano Badoglio (è quel paradiso nella foto, tratta dal sito dell'azienda). Testimonianza storica della tradizione agricola piemontese – risale ai primi anni del Settecento -, la **Tenuta** torna a nuova vita nel 2003, quando padre e figlia (e cioè Guido Carlo Alleva e la giovane Giulia) la rilevano e ne restaurano struttura e vigneti. Nulla viene stravolto: la residenza appare come quelle della nobiltà dell'epoca, i vigneti (23 ettari) sono ovviamente riconvertiti alle esigenze dell'enologia contemporanea. Santa Caterina coltiva «glocal»: i vitigni locali sono Barbera, Freisa, Grignolino, Malvasia, Nebbiolo; gli internazionali, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Syrah.

#### Quando nasce e come cresce

Caratteristica personale della tenuta: la vendemmia è fatta a mano in piccole cassette, distinte per vitigno e per vigna. Il risultato è che le singole etichette sono quasi tutte espressione di cru. La vendemmia di *Arlandino* avviene alla fine di settembre. Il mosto fermenta in vasche di acciaio, a una temperatura di 28-30 °C. Segue affinamento, sempre in acciaio. La bottiglia degustata è della vendemmia 2015.

#### Che faccia ha

Rubino carico. Lo vedi e ti comunica una pienezza che certifica la sua estraneità alla categoria Grignolino.

#### Com'è

È come appare: pieno. Corpo e persistenza sono radicalmente diversi da quelli che ti aspetti dal vitigno. Tra i sapori, come rileva la [scheda tecnica](#), emerge effettivamente la nota di caramello.

#### Sintesi

Spiazzante. Per essere un po' più articolato rubo il pensiero all'amico Vinicio, patron della newsletter *Sorsi di Territorio* e fonte di questa preziosa scoperta: «Grandi profumi, palato fine e profondo da fuoriclasse, porta la tipologia oltre il limite conosciuto. Imperdibile».

#### Che musica ci ascoltiamo

Per un vino che ti spiazza, un artista che fa altrettanto. Al punto da vincere il Nobel per la Letteratura 2016. Solo che qui non parliamo della sua produzione originale, ma di quella di un altro gigante. Insomma, parliamo di Bob Dylan che canta Frank Sinatra, lasciandoti a bocca aperta.

<https://www.blogdivino.it/grignolino-arlandino-vino-settimana/>