

## Tenuta Santa Caterina

G+ Tweet Mi piace 1

### Dove il vino è attesa

C'era una volta...

Così iniziano le favole. Così è iniziata la visita alla Tenuta Santa Caterina nel cuore del Monferrato astigiano, a Grazzano Badoglio.

L'incontro con la Signora Alleva, il chiacchierare lungo i sentieri dei giardini all'italiana che impreziosiscono la *Casa nella natura, tra siepi fiorite profumate da erbe aromatiche*. E la splendida visione dei Sorì e dei Bricchi dalla terrazza tanto da sembrare irreali, inventata.

*"Una magica creatura alata nelle notti di luna piena vola alta sulle colline disegnate dai filari".* La favola che continua. *"Ai bambini è proibito andare per vigne nel plenilunio. Se questo accade, la magica creatura sparisce negli spazi dell'immaginazione".*

*"Fantasia e realtà. È un ritorno a quei sogni, a quelle favole che oggi aleggia in Monferrato, sui vigneti di Santa Caterina".*



Alessandro Marengo e Urano Cupisti



Devo dire che l'inizio della visita non è stato male. Varcato il portone, accolto dalla signora Alleva, sono stato catapultato in una realtà che risulterà fondata *"su sapienza antica e nuovo spirito di ricerca, che non dimentica la componente fantastica, da cui ha origine il fascino del territorio"*.

Un locoragno, una terra, un sogno a far da cornice ad un angolo del Monferrato, dei Colli divini: Tenuta Santa Caterina.

La storia di questa Tenuta ha radici che si perdono nel tempo ma l'attuale avventura risale agli anni 2000, da quando l'intera tenuta fu acquisita dalla famiglia Alleva che iniziò un restauro conservativo *secondo criteri filologici rispettosi della storia del paesaggio*.

La Casa, le vigne e i vini protagonisti del paesaggio, pronti a svelare i loro segreti.

Ad aiutarmi nel compito di raccontare Tenuta Santa Caterina è stato Alessandro Marengo, mente storica, grande

conoscitore del Monferrato e non solo, anima commerciale dell'azienda.

*"Vedi Urano, tu osservi i vigneti oggi ricchi di fogliame, con i grappolini già cresciuti, ma non conosci i vigneti che non si vedono"* Devo dire che non avevo capito dove Alessandro voleva portarmi per la conoscenza del luogo.

*"Le caratteristiche originarie dei suoli, il substrato di origine marina, le conchiglie, la scelta dei vitigni, dei portainnesti, dei cloni più adatti per ogni varietà. Questi sono i vigneti nascosti senza la cui conoscenza resta difficile capire l'essenza dei vini"*. E poi ha continuato nel spiegarmi che a Santa Caterina *la natura è vincente*.

*"La ricerca della naturalità, della salubrità delle uve è stato il principio ispiratore di tutto il lavoro in vigna da trasferire in cantina"*.

Capisco dalle sue parole che vorrebbe affrontare la tematica legata alla conduzione biologica, ai vini naturali. Come fare a bypassare, aggirare l'ostacolo essendo un credente dei *"vini che prima di tutto devono essere buoni?"*

Alessandro, parliamo dei vini. Sono a conoscenza di scelte aziendali precise che partono dalle vigne e terminano in cantina. Mi risulta che ogni vigneto abbia un nome, ogni vigneto un vitigno, quello più idoneo ai suoli.

*"Nascono dai singoli vigneti, con le uve tenute separate, i rossi tipici, gli affascinanti bianchi, le sfide per il futuro".*

Ed eccoci seduti nella sala degustazione di fronte a cinque campioni.



Riporto l'analisi sensoriale di tre maggiormente rappresentativi della filosofia aziendale. Per gli altri due solo il giudizio finale.

**Arlandino. Grignolino d'Asti Doc 2015. 100% Grignolino.** Il "barberino" così lo ha definito Alessandro. Rubino tendente al rosato. Fresco di spezie dolci, frutta rossa. Al palato una gradevolezza avvolgente sostenuta da freschezza e sapidità. Lunga vita a questo Grignolino. **Ottimo, voto 89/100**

**Sori di Giul. Freisa d'Asti Doc superiore 2013. 100% Freisa.** Il Nebbiolo al femminile così definito da Giulia Alleva. Preferisco una **Freisa d'Autore**. Non sempre si riesce a bere una freisa simile. Rubino con tenui riflessi granati. Ventaglio olfattivo che apre con frutta rossa e si perde tra gli speziati e i balsamici. Convincente al palato, ricco di struttura e persistenza. **Eccellente. 90/100**

**Silente delle Marnè. Monferrato Bianco Doc 2013. 100% Chardonnay.** Mi ha entusiasmato. Chiusi gli occhi durante il

sorso mi sono sentito trasportato **nel Saint-Aubin**. Fermentato ed affinato in barriques. La prima annata di questo elegante vino. Invitante profilo aromatico e sviluppo maggiormente convincente al palato. Vena fresco-sapida sorretta da morbidezza infinite.

**Eccellente, voto 92/100**

A seguire:

**Vignalina. Barbera d'Asti Docg superiore 2014. 100% Barbera. Ottimo, voto 88/100**

**Salidoro. Monferrato Bianco Doc 2015. 75% chardonnay e 25% sauvignon blanc. Ottimo, voto 88/100**

Il ciclo vitale a Santa Caterina:

*"dalla prima lacrima della vite all'ultima spremitura soffice. Poi il lento fluire del tempo".*

*Perché il vino è attesa.*

**Urano Cupisti**

<http://corrieredelvino.it/degustazioni/tenuta-santa-caterina-1>