

Freisa di tenuta Santa Caterina di Guido Carlo Alleva... come una volta (Articolo e Video)

... "la" Freisa, quel vino piemontese vero, come il Grignolino o il Nebbiolo... la ricerca della "Freisa di una volta", quella degli anni 1982-86

493 Views dicembre 03, 2017 No Comments ID: 5



NON SOLO NEBBIOLO, MI PIACE "LA" FREISA

Tenuta Santa Caterina di Guido Carlo Alleva – Grazzano Badoglio (AT)

Discovering in Libertà di Giampietro Comolli al FIVI 2017:

Il Monferrato, con Langhe e Roero, è riconosciuto patrimonio dell'Umanità. È il primo paesaggio vitato. Un angolo del Piemonte, quel Monferrato, assegnato prima dell'anno 1000 d'imperio ad Aleramo, cavaliere sassone che vi fondò una abbazia benedettina, luogo dove la fantasia e la leggenda sposa la realtà, la storia dell'unicorno alato. Ma anche terra, già dal XVII° secolo, dove si produce uva e vini. Da qui il mio interesse per riscoprire quei vini difficili da trovare, quelle bottiglie che, con qualche presunzione, mi ricordano una meravigliosa e fortunata gioventù prelaborativa quando potevo frequentare cantine e ristoranti stellati senza l'assillo della parola "chef" a sproposito, dei master, degli spiatamenti, delle guide a tutti i costi, del "rotear" dei vini nei calici.

Gioventù felice che mi è servita sempre – oggi ancor più – a far la differenza, a non sentirmi un improvvisato, uno che rincorre la moda, un blogger che deve dimostrare di esistere.

Parlo della terra che produce "la" Freisa, quel vino piemontese vero, come il Grignolino o il Nebbiolo. Da qui la ricerca in ogni dove della "Freisa di una volta", quella degli anni 1982-86, quando giravo mezza Italia per capire, prima di parlare, e il grande maestro Renato Ratti mi faceva da gentile istruttore e guida nelle colline del Monferrato, Roero, Astigiano fra piccole e grandi colline, su e giù per i vigneti. Un emiliano nelle Langhe, come soleva presentarmi ai suoi amici viticoltori. Non so veramente se mai l'ho ringraziato abbastanza per avermi fatto conoscere e parlare con Mascarello, Massolino, Cavallotto e assaggiare per anni i loro vini finché non mi fosse chiara la differenza di un Nebbiolo da un altro, da un Barbaresco a un Roero.

Sì, "le differenze" nell'ambito della stessa denominazione.

Una unica Docg, per me, da quegli anni, non ha mai voluto dire un unico vino, standard, uguale per tutti e fra tutti. E' in quegli incontri che ho capito quanto l'uomo-ambiente-terreno fossero determinanti all'interno della stessa denominazione. Era da allora, o pochi anni successivi in una meravigliosa degustazione al Castello di Neive e poi alla Trattoria "del" Freisa verso la fine degli anni '90, che non mi è mai più capitato di assaporare quei profumi "marcanti e grevi" della mia memoria enologica del Monferrato vecchio.



Guido Carlo Allena a Piacenza al FIVI 2017

Ebbene ecco un gran regalo di FIVI-Piacenza, il grandioso evento del fine scorsa settimana, quello di incontrare grazie ad un amico – uno di quegli amici che mi ascoltano e mi sopportano e mi segnalano cantine – un produttore d'autore, vecchia maniera, evidentemente innamorato della Freisa, forse più del Nebbiolo e dello Chardonnay, parlo di Guido Carlo Allena, titolare (termine sminuente per l'uomo-viticoltore) della azienda vitivinicola Tenuta Santa Caterina, dove ogni vigna viene messa in bottiglia da sola, sempre quella, con quella vinificazione lenta in acciaio e il giusto equilibrio e metodo della prolungata permanenza nella famose "grandi" botti di legno, grandi. Infine l'affinamento in bottiglia per almeno 18 mesi....quasi una rifermentazione del metodo tradizionale sui pochi lieviti e zuccheri rimasti dopo il legno.



Questo succede al **Sorì di Giul, Freisa d'Asti Doc Superiore, Tenuta Santa Caterina, 100% Freisa, vendemmia 2010**

(personalmente trovo migliore in una verticale con le annate 2012 e 2013) che ha entusiasmato la mia memoria perché il colore vivo rubino baciato da un mattone antico tipico, volutamente giusto, profumi delicati eterei di petali spessi e maturi di rose rosse e di fiori di zucca, in bocca ha un potente gusto diretto di frutta rossa e nera di fragole e lamponi matura ma fresca, acidità evanescente che accentua la struttura tannica e la titolazione accesa arrotondata da eleganti note di vaniglia e un finale amarognolo minerale e speziato di grande pulizia.

Tenuta Santa Caterina produce anche Chardonnay, Grignolino, Barbera con etichette particolari, come Salidoro, Ariandino, Vignalina, Setecàpita, Silente delle Marne.

<https://www.newsfood.com/freisa-di-tenuta-santa-caterina-di-guido-carlo-alleva-com-e-una-volta/>