

## In cantina

PAOLO MASSOBRIO

### Un grignolino per Gualtiero Marchesi

TENUTA SANTA CATERINA  
VIA MARCONI 17 GRAZZANO BADOGGIO (AT)  
TEL. 0141 925108  
UNA BOTTIGLIA DI GRIGNOLINO DEL MONFERRATO  
CASALES «ARLANDINO» 2010: 14,50 EURO



**F**ra i tanti ricordi che mi legano a Gualtiero Marchesi c'è quello del primo pranzo nel suo ristorante in via Bonvesin de la Riva a Milano, 30 anni fa. Si era con Vittorio Vallarino Gancia e alla fine «il maestro», che Luigi Veronelli nel frattempo aveva battezzato «il Divino», disse che nel suo ristorante teneva una sola grappa. Era dell'Antica Distilleria di Altavilla di Raimondo Mazzetti: Grappa di Grignolino. Dopo una settimana ero già in quella distilleria del Monferrato, dalla moglie Laura, per assaggiare anche le altre grappe (di malvasia e ruchè). Ma ciò che mi colpì fu la scoperta delle performance nascoste che portava il Grignolino, che sempre Veronelli aveva battezzato «anarchico e testabalorda».

È proprio così: il Grignolino spunta qua e là quando meno te lo aspetti. Come un anno fa a Tokyo, nel ristorante di Masato Myane, allievo di Massimo Camia, cuoco

in La Morra, che sul bancone teneva in bella vista il Grignolino «Arlandino» della Tenuta Santa Caterina di Grazzano Badoglio. Un Grignolino capace di invecchiare. E proprio pochi giorni fa, per onorare la nascita di Ginevra, figlia di Giulia Alleva e nipote di Guido Alleva, che dell'Arlandino sono i custodi, mi sono fatto una

verticale del loro Grignolino: 2013, 2012 e 2010. Nel bicchiere lo ammira col suo colore coerente: una buccia di cipolla intensa che tende all'aranciato. Il 2013 esprime la sua identità coi tannini scalpitanti, ma poi in bocca senti la mandorla e note minerali che si accompagnano a un amarognolo tipico. Il 2012 fa spiccare il frutto (l'amarena) e forse interpreta meglio di tutti quel testabalorda un po' sgraziato (che a me piace, per inciso) di veronelliana memoria. Il 2010 è il più grande, anche per l'acidità spiccata e penetrante. È il più complesso e il più longevo.

Insomma una sorpresa, che si esprimerà ancora per molti anni, mentre su queste terre, grazie anche agli esperimenti degli ultimi anni, sta per arrivare il Monferrato, un Grignolino da invecchiamento di saggezza produttiva. Una sorta di restituzione della dignità di questo vitigno.