

L'ASCOLTO DEL VINO

di Paolo Massobrio

Data: Edizione 2013

Pagina: 621

Foglio: 1

l'ascolto del vino listening to the wine

I.P.

5 - I PROFILI THE PROFILES 621



TENUTA SANTA CATERINA

GRAZZANO BADOGGIO - AT

Nel 961 un grande guerriero, dopo una leggendaria cavalcata, giunse a Grazzano Badoglio. Era Aleramo, il primo sovrano di queste terre poi battezzate Monferrato. Qui volle edificare il cuore del suo regno. A testimonianza rimane, sulla sommità della collina, un antico monastero benedettino che ne conserva le spoglie. A difesa e sostentamento dell'abbazia nacque questa proprietà che si sviluppò come centro agricolo e, grazie alla felice esposizione a mezzogiorno, si distinse fin da subito per la produzione vitivinicola. La vocazione agricola di Tenuta Santa Caterina si afferma ancor di più tra Settecento e Ottocento quando qui si sperimentarono tecniche dell'agricoltura moderna.

Dopo un lungo periodo di abbandono, l'attuale proprietà nel 2000 decide di riportare il palazzo signorile e il borgo agricolo agli originali splendori. Un attento restauro permette di riscoprire la cattedrale sotterranea di cantine e infernot. Per dare ancora più rilevanza al vino sono stati recuperati vigneti storici, sparsi su 17 ettari, e altri terreni più vocati sono stati messi in produzione. Fiore all'occhiello sono gli autoctoni come Barbera, Grignolino e Freisa, accanto a Nebbiolo, Chardonnay, Sauvignon Blanc. La tecnica produttiva è orientata alle basse rese (non più di 50 quintali/ettaro) per raggiungere la massima qualità, le vendemmie sono realizzate previa attenta selezione dei grappoli e la vinificazione è effettuata mediante fermentazione naturale in piccole vasche d'acciaio e senza filtrazione, per preservare e accentuare le caratteristiche varietali; per i rossi (Grignolino escluso) segue l'affinamento in botti di rovere.

In 961 a great warrior arrived in Grazzano Badoglio after a legendary ride. His name was Aleramo, the first ruler of these lands later to be called Monferrato. He built the heart of his realm here. Bearing witness to this is an ancient Benedictine monastery on the top of the hill where his mortal remains are preserved. This property was originally the farm which provided the produce for the abbey and, thanks to the southerly aspect of its fields, it soon became known for its wine production. Tenuta Santa Caterina became a well-established wine estate between the 18th and 19th century when modern agricultural methods came into use.

In 2000, after many years of neglect, the current owner decided to restore the manor and the farm buildings to their original state. The underground cellars and infernots (caves excavated in tuff and used to store wine) were also carefully restored. In order to give even more prominence to the wine, ancient vines have been rehabilitated and now extend over 17 hectares, and other fields suited to grape-growing have been planted with vines. The pride of the farm is its wines crafted from native varieties such as Barbera, Grignolino, and Freisa, as well as from Nebbiolo, Chardonnay, and Sauvignon Blanc. The production techniques are those employed for low yields (up to 50 tons/hectare), so that the highest quality may be achieved. After harvesting only the best bunches the wine is left to ferment naturally in small steel tanks without being filtered, so as to preserve and bring out the characteristics of each varietal. The red wines (except Grignolino) are transferred to oak casks for aging.

Tenuta Santa Caterina

Grazzano Badoglio (At) - via Marconi, 17 - tel. 0141925108
info@tenuta-santa-caterina.it - www.tenuta-santa-caterina.it