

VINITALY / Nel paese di Aleramo e di Badoglio l'avvocato Alleva i vini come figli



Panoramica della Tenuta Santa Caterina a Grazzano Badoglio

Guido e **Giulia Alleva**, padre e figlia, sono appassionati di vino da sempre. Cinquantasette anni lui, 25 lei, hanno progressivamente riportato a nuova vita un'antica azienda agricola, la **Tenuta Santa Caterina**, con il restauro del palazzo signorile, delle cantine (compreso l'infornot, a cupola perfetta e rivestito in cotto) e l'impianto delle vigne più tipiche della zona (accanto ad altre di origine francese). **Grazzano Badoglio**, dove si trova la tenuta, è un borgo di circa 600 anime, nel **Monferrato astigiano**. È noto per la sua abbazia benedettina (oggi parrocchia), fondata dal marchese Aleramo nel 961, costruita su un colle già insediamento romano. E per aver dato i natali a **Pietro Badoglio** (1871-1956), discusso militare e uomo politico fascista, che dopo la deposizione di Mussolini guidò un governo di coalizione all'armistizio con gli Alleati anglo-americani. Ora rischia di rinverdire la sua fama grazie alle bottiglie prodotte con cura maniacale dagli Alleva, coadiuvati dall'enologo **Mario Ronco** e dall'agronomo **Sergio Carpignano**.



Giulia e Guido Alleva in cantina

Di professione Guido Alleva è avvocato a Milano, ma a un certo punto, all'inizio degli anni Duemila, ha sentito il richiamo irresistibile delle campagne in cui è nato e, acquistata la tenuta quasi in sfacelo, l'ha riportata pian piano ma decisamente, allo splendore. La figlia Giulia ha deciso di dedicarsi completamente alla nuova avventura, frequentando i corsi da sommelier dell'Ais e divenendo poi membro dell'Agivi, l'associazione dei giovani vignaioli. Si occupa delle relazioni commerciali, di comunicazione e di export. L'ultimo suo progetto è in fieri: per l'autunno saranno pronte sei camere (di cui cinque suite) nel nuovo agriturismo con piscina, ricavato da un antico casolare.

La potenzialità di produzione, sostiene Guido Alleva, è di circa 130mila bottiglie, anche se attualmente ne sono commercializzate meno della metà. Ma di gran qualità, come ha confermato l'assaggio effettuato in azienda pochi giorni fa. Gli Alleva sono innamorati in particolare del vitigno freisa, che annoverano fra quelli di gran carattere, che danno vini tannici ma importanti, come appunto la stessa Freisa, il nebbiolo e, inaspettatamente, il Grignolino, vino sorridente, certo, ma che in pochi considerano longevo e di gran classe.

A **Vitaly** quindi si potrà assaggiare il **Sorì di Giul, Freisa** al 100%, che fa ben 20 mesi nel legno, prima in tonneaux da 500 litri e poi in botti da 30 ettolitri, adatto evidentemente ad accompagnare varie preparazioni di carne, fra cui il bollito misto. Il **Grignolino Arlandino** si affina sei mesi in acciaio e si può degustare anche fresco, sui 14°, nonostante una certa tannicità, pure su piatti di pesce salsati.



Vignalina e **Setecàpita** sono due Barbera d'Asti Docg: la prima si affina in botti di rovere medio-grandi per otto mesi e poi per sei in bottiglia; la seconda è una selezione dell'uva migliore del podere detto del Setecàpita, passa un anno nei tonneaux e altri 8 mesi in bottiglia: giovinezza "contro" maturità.

C'è anche un notevole bianco, un Monferrato Doc, il **Salidoro**, composto per $\frac{3}{4}$ da chardonnay e $\frac{1}{4}$ da Sauvignon blanc, vinificati dapprima separatamente, poi affinati in acciaio sui lieviti per otto mesi. Con le stesse vinacce, la **Distilleria Marolo** prepara per la Tenuta Santa Caterina un'eccellente **grappa** di vinacce fermentate di freisa e grignolino, mentre con quelle della barbera si ottiene un distillato che si affina in botte per un anno. E il futuro sta già maturando nelle botti della cantina storica: 80% di nebbiolo, 20% di barbera e cabernet, un Monferrato rosso che sarà pronto nel 2016. E che forse darà dei punti anche ai migliori vini delle mitiche Langhe.

Tenuta Santa Caterina, via Marconi 17, Grazzano Badoglio, tel. 0141.925108, www.tenuta-santa-caterina.it. **Al Vinitaly**: Pad. 10, stand C1.