

## Intervista

”

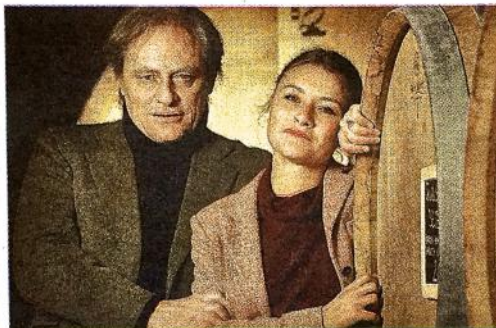
GIUSEPPE PROSIO  
MONCALVO

**C**ome il Nebbiolo per le Langhe, il Grignolino è il vero vitigno del Basso Monferrato.

«Non a caso vanta quasi un millennio di notorietà, alla mensa dei Savoia era l'unico vino ammesso assieme al Freisa secco e nell'Ottocento era chiamato "il Nebbiolo rosa". Oggi bisogna rispolverare la sua immagine un po' opacizzata e credo che il futuro che lo attende sia molto promettente. Ma è necessario che i produttori che si assumono il rischio integrale (dalla vigna alla bottiglia) facciano massa critica». Guido Carlo Alleva, 57 anni, penalista finanziario del Foro di Milano tra i più noti a livello internazionale vantando clienti del calibro di Deutsche Bank, Intesa San Paolo e i giapponesi di Nomura è pure un vignaiolo in prima fila nel tentativo di dare nuova immagine al Grignolino. A differenza di personaggi famosi che hanno acquistato vigneti da queste parti quasi per hobby, Alleva ne ha fatto una seconda professione avendo alle spalle una conoscenza della vitivinicoltura che trae origine dal Dna dei suoi avi, monferrini e langaroli produttori di vino, e dalle sue dirette esperienze in vigneto e in cantina. Per 15 anni a produrre vino in Toscana è tornato a casa da al-

# Avvocato e vignaiolo “Il nome Moncalvo può aiutare il Grignolino”

## I campanilismi fanno male agli interessi comuni



Guido Carlo Alleva con la figlia Giulia

cuni anni, nel paese del Marecchiale, dove ha fatto importanti investimenti nella Tenuta Santa Caterina, 24 ettari vitati da cui produce 50 mila bottiglie di soli cru, (compresi 8 mila bottiglie di Grignolino Arlandino) con una spietata selezione in vigna che per lui deve essere una sorta di undicesimo Comandamento: non più di 50 quintali ad ettaro. Le tecniche agronomiche le ha affinate nella Loira, dove studiava Letteratura Francese, per poi essere nominato un

po' più ad Ovest «Chevalier du taste de vin de Bourgogne». Con lui collaborano la figlia Giulia, sommelier, l'enologo Mario Ronco e il tecnico di vigna Cargignano.

**Due definizioni non hanno senso e poi bisogna unirsi sotto il consorzio Barbera**

**Guido Carlo Alleva**  
Avvocato penalista

«Mi affascina per le sue declinazioni molto diverse che ne fanno un vino pronto beva ma anche dedicato ai palati nazionali ed esteri che

esigono profondità ed eleganza».

Come si fa a fare massa critica con un totale di soli 1,6 milioni di bottiglie e con un Casalese diviso che ne produce 400 mila?

«Innanzitutto abolendo due definizioni che non hanno senso e unendosi preferibilmente sotto il Consorzio dell'Asti Barbera che ha le strutture commerciali adeguate. Poi la produzione è aumentabile di non poco, ma solo dopo aver fatto un lavoro di approfondimento scientifico sulla selezione clonale».

**E' valida la proposta di introdurre la sola definizione Moncalvo?**

«Il toponimo è sufficientemente corto, è nel cuore della produzione e mi pare in grado di essere accettato dal mercato globale dove paga di più la denominazione geografica rispetto a quella del vitigno, che può essere esportato in altre parti del mondo».

**Il Casalese ce la farà ad unirsi sotto un cappello comune?**

«Spero di sì per due motivi: la maggior parte dei loro produttori mi sembra d'accordo e i campanili fanno solo del male ai comuni interessi. Credo che se qualcuno vorrà insistere a produrre un Grignolino del Monferrato Casalese potrebbe in seguito pentirsi».