

IN PRIMO PIANO  
TENUTA **SANTA CATERINA**



Fabio Denti



# Il paradiso del vino

NEL CUORE DEL MONFERRATO, A GRAZZANO BADOGLIO (AT),  
TROVIAMO QUESTA MAGNIFICA TENUTA CHE COMPRENDE  
TERRENI, VIGNETI E UNA RESIDENZA DIVENTATA SEDE  
DELL'AZIENDA VITIVINICOLA CREATA DALLA FAMIGLIA ALLEVA

**U**n'imponente struttura difensiva, eretta a protezione di un'abbazia nel Medioevo, diventata nel 1737 una grande tenuta agricola dedicata a Santa Caterina di Alessandria. Questo il passato, illustre, della **Tenuta Santa Caterina**, che, abbandonata a se stessa a metà del secolo scorso, è stata acquistata dall'avvocato **Guido Carlo Alleva** (nell'immagine a pag. 69 con le figlie **Giulia**, al centro, ed **Eugenia**), milanese ma con radici familiari in Monferrato, grande appassionato di vigne e vini. Così come la figlia maggiore **Giulia**, la cui passione per queste magnifiche terre l'ha spinta a occuparsi degli aspetti commerciali e di comunicazione dell'azienda. Una realtà, il cui simbolo è l'unicorno alato, che rispecchia



IN PRIMO PIANO TENUTA SANTA CATERINA



il luogo 'da favola' quale è la Tenuta, che ha mosso i primi passi produttivi solo da qualche anno dopo che il progetto di ristrutturazione, avviato nel 2000, è giunto al termine, con la creazione anche di un relais & chateaux la cui inaugurazione avverrà in primavera.

«La superficie complessiva della Tenuta è di 60 ettari – spiega Giulia Alleva –, di cui circa 20 dedicati alle viti. Per la ristrutturazione e la riqualificazione della Tenuta sono stati necessari studi e ricerche, soprattutto in funzione della sistemazione idrogeologica dei terreni, dell'impostazione dei filari e della scelta delle strutture di sostegno: solamente pali di legno, sfruttando l'esposizione naturale, sud-sud est, ideale per dare uve perfette. Inoltre, prima di decidere quali vitigni impiantare abbiamo vivisezionato il terreno per individuare le caratteristiche originarie dei suoli».

Oggi nei vigneti sono presenti i tradizionali vitigni autoctoni, ovvero Barbera, Freisa e Grignolino, a cui si aggiungono il Nebbiolo e i bianchi Chardonnay e Sauvignon Blanc.

E veniamo ai vini, tra cui il Barbera d'Asti Docg Vignola. Si tratta di un grande rosso, omaggio, come sottolinea Giulia, «alla nonna e alla mia trisavola, che entrambe si chiamavano Lina», che si presenta (annata 2009) con un colore rubino e leggeri riflessi granati. Gli aromi, di buona



## Realtà **ecosostenibile**



**LA TENUTA SANTA CATERINA HA PUNTATO SULL'ECOSOSTENIBILITÀ: UNA STRADA DIFFICILE,** ma certamente la strada giusta. Scegliere l'ecosostenibilità ha comportato la riduzione dell'utilizzo della chimica per creare un legame molto forte con la natura. «Negli impianti a guyot o a cordone speronato – spiega Giulia Alleva – è stata creata una simbiosi tra i ceppi e le radici con consorzi biologici, capaci di stabilire il giusto equilibrio tra suolo e vegetazione. La ricerca della naturalità e della salubrità delle uve è stata il principio ispiratore di tutto il lavoro in vigna da trasferire in cantina». Uve naturali e sane, quindi, che producono vini di assoluta eccellenza.

intensità, persistenza e finezza, vedono protagonisti i frutti rossi, in primis ciliegia, mora e prugna, con l'aggiunta di sentori d'erbe di campo e liquirizia. Al palato si presenta secco, con buona freschezza e sapidità. È certamente un vino dal sapore caldo e pieno.

Restando nel campo dei vini rossi, l'azienda propone anche il Barbera d'Asti Docg Setecàpita, altro gioiello della Tenuta, la Freisa d'Asti Doc Sori di Giul e il Grignolino d'Asti Doc Arlandino.

Per finire, il Monferrato Bianco Doc Salidoro, assemblaggio di Chardonnay (75%) e Sauvignon Blanc (35%), un vino eccellente al naso, con sentori di fiori d'acacia, salvia e pesca gialla, e al palato, dove si presenta sapido, caldo e persistente.