

giovedì 14 maggio 2015

Luoghi magici. Vini speciali. Relais Tenuta Santa Caterina.

Tutti coloro che amano il vino avranno sperimentato in prima persona la forza della suggestione applicata alla degustazione. Quante volte vi sarà capitato di percepire con maggior sensibilità le caratteristiche di un vino o di un cibo, per il solo fatto di essere in una condizione di grazia, vuoi per la presenza di qualcuno a noi caro, vuoi per il posto dove ci troviamo?!

Un esempio evidente di un fatto simile mi è capitato sabato scorso, in occasione della **Festa di Primavera Anno Zero**, presso la **Tenuta Santa Caterina** di Grazzano Badoglio.

Nell'occasione **Guido e Giulia Alleva** hanno tenuto a battesimo il Relais, spiegandone i dettagli nel corso di una breve conferenza. Guido ha introdotto la storia della Tenuta, un tempo fortilizio posto a difesa dell'abbazia. Nel corso degli anni la Tenuta si trasformò in una casa e tuttora sono presenti sotto il livello antiche cisterne deputate alla conservazione dei vini. Nell'ottica della costruzione del Relais Guido ha deciso di farne un restauro conservativo, nell'intento di recuperare ciò che era e non fare necessariamente ciò che si voleva.



"Il relais è casa - ha detto Guido - contiene cose mie e della mia famiglia ed ho voluto condividere queste cose con chi voglia passare del tempo qui."



Il restauro conservativo è stato curato dall'architetto **Cristiano Raffaldi**, il quale ha esordito in conferenza spiegando che nell'Inghilterra dell'Ottocento i domestici venivano inviati a frequentare il corso per imparare a lucidare gli argenti, poiché era frequente che l'eccessiva lucidatura intaccasse la cesellatura degli oggetti.

Cristiano ha inteso comunicare, con questo esempio, come anche in passato si percepiva il rispetto per il tempo, per la connotazione originaria, lo stesso criterio che è stato rispettato anche per la progettazione del Relais Tenuta Santa Caterina.

Nel suo intervento Giulia ha spiegato di aver fortemente voluto il Relais e di interpretarlo come una continuazione e della produzione vinicola; infine ha ringraziato Marzia Roberto responsabile accoglienza e Laura Maimonte, responsabile colazione per la collaborazione e la professionalità messe a disposizione del progetto.

La visita del relais, seguita alla conferenza, ci ha permesso di ammirare - è il caso di dirlo, non esagero - luoghi e spazi perfettamente integrati, dove ogni piccolo particolare è stato studiato con cura. E' evidente, ai miei occhi, che nella realizzazione del Relais Guido, Giulia - e le persone che li hanno coadiuvati - hanno messo



la stessa passione che usano per fare il vino.

Il Relais è molto grande, ma non dispersivo. Salette e salottini si alternano con criterio, affacciandosi con grandi vetrate sui vigneti. Le *suites* sono sei e sono tutte davvero belle.



La festa è stata vera festa: tra i giardini e sotto i portici si è tenuto un mercatino di prodotti tipici alimentari, gli stessi che costituiranno la colazione per gli ospiti del Relais. Il tempo atmosferico è stato più che favorevole e la musica dal vivo è stato un corollario prezioso.

In un contesto quasi onirico come questo i vini della Tenuta mi sono sembrati ancora più buoni: menzione speciale per la *Barbera Vignalina 2012*, che ha materializzato ciò che ho desiderato avere nel calice mentre affondavo lo sguardo sui vigneti che ci circondavano. Bel rubino vivace, naso fragrante ma non banale. Uso del legno sapiente, ben dosato e conseguente equilibrio gustativo, con le doverose punte di acidità tipiche di una Barbera fatta bene. Un luogo magico, un vino speciale.