

VINO (Vino) > AZIENDE E CANTINE (Vino/aziende-e-cantine)

24 Dicembre 2015 14:37

## Alla scoperta di Tenuta Santa Caterina dove regna il rispetto totale dell'ambiente

Da antica dimora di nobili a realtà agricola, la Tenuta Santa Caterina, a Grazzano Badoglio (At), comprende 60 ettari di proprietà di cui 23 dedicati alla viticoltura, con una produzione di circa 130mila bottiglie

di Piera Genta



Un cavallo alato, il leggendario ippogrifo, o forse il cavallo bianco della bellissima Alasia ci invitano a scoprire la Tenuta Santa Caterina (<http://tenuta-santa-caterina.it/>) di Grazzano Badoglio (At), una imponente struttura difensiva diventata una realtà agricola nel 1737 e dedicata a Santa Caterina d'Alessandria. Ci accoglie Grazzano Badoglio nel Monferrato astigiano, tra Casale Monferrato e Asti, un piccolo borgo che domina le colline disegnate a vigneto, conosciuto in tempi recenti per aver dato i natali a Pietro Badoglio, militare e uomo politico, ma soprattutto per la sua abbazia benedettina costruita su un colle già insediamento romano, fondata nel 961 dal marchese Aleramo, capostipite dei marchesi del Monferrato, dove è conservata la sua tomba.



Proprio in cima al paese si trova la Tenuta Santa Caterina, antica dimora dei nobili Plebano, consignori di Montalero, Rosignano e Scandeluzza. Nel corso degli anni la Tenuta divenne una importante realtà agricola, a metà del 1800 le proprietà raggiungevano i quattrocento ettari. Dopo anni di abbandono da parte dei vecchi proprietari, fu acquistata nel 2000 in pessime condizioni da Guido Carlo Alleva, avvocato del Foro milanese, con radici famigliari nel Monferrato, raffinato conoscitore ed estimatore del vino.

Un sapiente recupero ambientale e architettonico durato 11 anni firmato dall'architetto alexandrino Cristiano Raffaldi, intervento premiato dall'Osservatorio del paesaggio per il Monferrato, ha riportato la bellezza e il fascino di questo luogo di rara suggestione. Un capolavoro di architettura ipogea l'infernot, cella sotterranea particolarmente diffusa in questa porzione di Monferrato dove il sottosuolo è costituito da una particolare arenaria, la Pietra da Cantoni, a cupola perfetta e rivestita in cotto che scende fino a 17 metri, dove è conservata una collezione privata con importanti etichette.

### RICERCA AVANZATA

Inserisci una o più parole chiave

Sezione

Categoria

Regione

CERCA

### ARTICOLI RECENTI

Mezzacorona, bilancio da record  
Sfiora i 175 milioni di euro (Vino/aziende-e-cantine/2015/12/22/mezzacorona-bilancio-record-sfiora-175-milioni-euro/42512)

RNA Extra Brut Riserva 2004  
Omaggio di Villa al suo fondatore (Vino/aziende-e-cantine/2015/12/22/rna-extra-brut-riserva-omaggio-villa-fondatore/42268)

Cantine Due Palme, Assunta De Cillis è il nuovo direttore generale (Vino/aziende-e-cantine/2015/12/21/cantine-due-palme-assunta-de-cillis-nuovo-direttore-generale/42496)

Verdicchio Riserva Villa Bucci  
Un rosso travestito da bianco (Vino/aziende-e-cantine/2015/12/19/verdicchio-riserva-villa-bucci-rosso-travestito-bianco/4246)

Monte Rossa Stellato, l'ultimo nato nella famiglia dei Cabochon (Vino/aziende-e-cantine/2015/12/18/piu-luminoso-firmamento-monte-rossa-ent-famiglia-cabochon-stellato/42477)

Bisoi al top della spumantistica mondiale  
Tra sostenibilità e sfide internazionali (Vino/aziende-e-cantine/2015/12/18/bisoi-top-spumantistica-mondiale-sostenibilita-sfide-internazionali/42484)



60 ettari di proprietà di cui 23 dedicati alla viticoltura situati su terreni di marne sabbiose e limo argilloso con prevalenza calcarea, vigneti che sfruttano l'esposizione naturale, sud-sud est, ristrutturati seguendo gli antichi impianti preesistenti, utilizzando pali di legno anziché quelli moderni di cemento accorpandovi anche un antico podere con cascina storicamente produttiva. La gestione agronomica, affidata a Sergio Carpignano, privilegia il rispetto totale dell'ambiente e la valorizzazione dei suoli, con uso della chimica ridotto al minimo puntando sulla tecnica simbiotica.

La potenzialità di produzione è di circa 130mila bottiglie, anche se attualmente ne sono commercializzate meno della metà. Ogni vigneto un nome, ogni vigneto un vitigno, quello più idoneo ai suoli. I vitigni scelti sono quelli classici del territorio, Barbera, Freisa, Grignolino, Malvasia, Nebbiolo a cui si aggiungono Chardonnay, Sauvignon Blanc e Syrah. In cantina l'enologo Mario Ronco. Ci accoglie cordiale e sorridente Giulia Alleva, giovane "Donna del vino", che ha ereditato dal padre la passione per il territorio e la viticoltura. Dopo una laurea in legge, ha deciso di occuparsi a tempo pieno della struttura sviluppando le relazioni commerciali, la comunicazione e l'export, ma collaborando attivamente alle scelte di vigna e cantina.



L'ultimo suo progetto è il relais, inaugurato in occasione della festa di primavera dello scorso maggio, ricavato da un antico casale. Sei suites che riprendono il nome dei vini della tenuta, arredate con pezzi unici appartenenti alla famiglia, ognuna con una propria caratteristica, dalla vista panoramica, alla sala da bagno con vista sulle stelle fino alla spa privata. Ampi spazi comuni per la colazione, per momenti di lettura o semplicemente per una pausa della giornata. Non manca il giardino all'italiana con interessanti varietà botaniche e un delizioso laghetto.

Sei i vini, ognuno con il suo nome. Solidoro, assemblaggio di Chardonnay e Sauvignon blanc, sapido e minerale riporta nel bicchiere la caratteristica propria dalla zona, dove un tempo c'era il mare. Vinificati separatamente poi affinati in acciaio. Fresco al palato, intense note vegetali, note di peperone verde e di frutta esotica. Arlandino, dall'antico nome del grignolino d'Asti, nasce su terreni che sin dal 1300 erano stati scelti per l'impianto di questo vitigno tipico del territorio. Terre bianche, calcaree, ricche di freschezza che si ritrova nel vino, leggero, dai profumi primaverili, leggermente speziato che mantiene il carattere spigoloso del vitigno che non disturba la beva.

VignaLina, barbera d'Asti docg, dedicata alla nonna e alla trisavola di Giulia che entrambe si chiamavano Lina. Due figure femminili importanti, la trisavola era

Lina Borgo, a cui in Asti è stata dedicata una strada ed una scuola. Affinata in botti di rovere per 12 mesi ed in bottiglia per ulteriori 8, presenta al naso marcati profumi di frutta rossa, mora, ciliegia e prugna. In bocca fragrante arricchita dalla speziatura del legno non invasiva.



Setecàpita, barbera d'Asti superiore docg, dal nome di chiara origine dialettale veneta. Un omaggio a un contadino che per cinquant'anni ha coltivato questo vigneto e che aveva come interloquire "setecàpita" nel suo parlare della vita e del lavoro in campagna. Affinata in tonneau di rovere francese per 14 mesi e poi ulteriori 8 in bottiglia. Vino di struttura, elegante, aroma intenso e pulito, ampio bouquet di frutti rossi con note di spezie. Sori di Giul, freisa d'Asti, dedicato a Giulia, pensato per durare nel tempo, invecchiamento in tonneau per circa 8 mesi e di altri 12 mesi in botte grande da 30 ettolitri.

Per finire la selezione delle grappe, Aqua Gratiae, ricavate dalla distillazione delle vinacce selezionate e tenute separate di Chardonnay, Sauvignon Blanc, Barbera, Freisa e Grignolino realizzate dalla storica distilleria Marolo di Canale d'Alba, un marchio che opera ancora con l'antico metodo dell'alambicco discontinuo a bagnomaria.

**Tenuta Santa Caterina**

Via Marconi 17 - 14035 Grazzano Badoglio (At)

Tel 0141 925108

[tenuta-santa-caterina.it](http://tenuta-santa-caterina.it/) (<http://tenuta-santa-caterina.it/>)

[info@tenuta-santa-caterina.it](mailto:info@tenuta-santa-caterina.it) (<mailto:info@tenuta-santa-caterina.it>)

<http://www.italiaatavola.net/articolo.aspx?id=42557>