



GUIDO AVOLIO  
COLLECTION

HOME
GUIDO AVOLIO
LA GUIDA
CONSULENZA
FRANCHISING
E-SHOP
PARTNER
LAVORA CON NOI
CONTATTI
SPONSOR

HOTEL
BAR
RISTORANTI
PASTICCERIE
ENOTECHES
DISTILLERIE
AZIENDE VINICOLE

MANAGER
TEAM
TEAM ALBERGHIERO
PERSONALE EXTRA
ISCRIVITI
NOTE LEGALI

## Tenuta Santa Caterina Azienda Vitivinicola

### Azienda Vinicola

Grazzano Badoglio , Asti, Piemonte

+39 0141 925108





**Tenuta Santa Caterina**
Condividi Pagina

Relais di Tenuta Santa Caterina, Grazzano Badoglio, Italy, HD



Tenuta Santa Caterina

**La storia**

Nell'anno 961 un grande guerriero, dopo una leggendaria cavalcata, giunge a Grazzano Badoglio, insediamento d'epoca romana, sul crinale di una collina proiettata verso mezzogiorno, in posizione dominante. Il cavaliere è Aleramo, il primo sovrano del Monferrato, che a Grazzano decide di fondare il cuore del suo regno, un'imponente abbazia benedettina. Qui vorrà essere sepolto. La sua tomba è al vertice della collina, dove rimangono il chiostro e i giardini dell'antico convento. Un luogo della memoria fra i più importanti del Monferrato. Un luogo di nobili e di contadini già impegnati a trasformare in vigneti le colline boschive.

All'inizio del Terzo Millennio un nuovo personaggio si affaccia a scrivere a Grazzano una storia di tempi moderni. Si chiama Guido Carlo Alleva. È un uomo di oggi, un avvocato di fama del Foro Milanese, con solide radici proprio in questi luoghi e una personale competenza di vini e vigneti.

In questo paesaggio suggestivo e ricco di testimonianze storiche ha trascorso gli anni dell'infanzia, le vacanze scolastiche, a contatto con la vita semplice dei contadini.



La vita ha condotto lontano dal Monferrato Guido Carlo Alleva, ma il fil rouge della memoria non si è mai interrotto e neppure il desiderio di ritornare a quelle radici. Non è il caso a riportarlo a Grazzano all'inizio del Terzo Millennio, è il richiamo del genius loci che non può essere identificabile ovunque.

A Grazzano c'è un'antica proprietà, una grande Tenuta agricola dedicata a Santa Caterina di Alessandria ed ha una data d'inizio, 1737. Comprende terreni, vigneti e una monumentale residenza, che nel corso dei secoli appartengono a famiglie diverse, fino all'abbandono nella seconda metà del 1900.

In quelle testimonianze di un passato importante Guido Carlo Alleva trova il genius loci che andava cercando. Lo accompagna sua figlia maggiore Giulia, nel cui DNA il padre ha trasferito il desiderio della vita semplice. È lei oggi la padrona di casa della Tenuta Santa Caterina, sottoposta a restauro conservativo in tutte le parti architettoniche e rinata come luogo d'eccellenza per il vino, con grande rispetto per la sostenibilità ambientale e per il paesaggio.

Le colline adiacenti alla settecentesca residenza padronale sono disegnate oggi dai vigneti, alcuni personalizzati con geometrici rombi, altri disposti a cerchio secondo l'andamento del terreno. Ogni vigneto un nome, ogni vigneto un vitigno, quello più idoneo ai suoli. I vitigni sono i classici autoctoni e quelli venuti di lontano, che qui hanno trovato una zona vocata.

#### **La filosofia produttiva**

La vera personalità della Tenuta Santa Caterina affonda nelle radici, il vigneto che non si vede. Il terreno è stato vivisezionato per individuare le caratteristiche originarie dei suoli. Affascinante è stato ritrovare il substrato di origine marina, le conchiglie, testimonianza di un paesaggio di acque salate, dove oggi si affacciano le opere dell'uomo.

La scoperta dell'identità dei suoli ha guidato le scelte di vitigni, di portainnesti, dei cloni più adatti per ogni varietà, siano quelle autoctone (Barbera, Freisa, Grignolino), sia quelle venute da lontano (Chardonnay e Sauvignon Blanc), sia quelle "rubate" ai paesaggi vicini, quasi per sfida (Nebbiolo).

La sfida più grande è stata la scelta della strada più difficile, ma la più giusta. La sfida dell'ecosostenibilità, la rinuncia alla facile protezione della chimica, per creare un'alleanza stretta con la natura. Così negli impianti a guyot o a cordone speronato 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 stato il principio ispiratore di tutto il lavoro in vigna da trasferire in cantina, secondo un tipo di coltura agronomica detta simbiotica.

#### **In bottiglia i cru**

Mentre le colline cambiano di colore e diventano paesaggio impressionista, le uve entrano nel luogo in cui avverrà la loro trasformazione. Il testimone viene raccolto dall'enologo, che per lunghi mesi ha guardato l'evolversi del frutto di cui lui dovrà interpretare la personalità e trarne forma nuova, farne vino, che sia quello che la filosofia e la ricerca di qualità di Tenuta Santa Caterina esigono.

Nascono dai singoli vigneti, con le uve tenute separate, i rossi tipici (le Barbera, il Grignolino, la Freisa), gli affascinanti bianchi, le sfide per il futuro. Si compie il ciclo, dalla primavera, dalla prima lacrima della vite all'ultima spremitura soffice. Poi sarà l'inverno e il lento fluire del tempo. Perché il vino è attesa.

#### **Relais Di Tenuta Santa Caterina: una casa nella natura**

Grandi spazi esterni per piacevoli passeggiate lungo sentieri aperti tra siepi fiorite e profumate da erbe aromatiche. Un servizio di breakfast realizzato con prodotti del territorio, famoso per la ricchezza gastronomica e le memorie storiche. Ampi ed eleganti spazi in comune, salotti, sala lettura, sei suites, ciascuna dedicata a un vino della Tenuta. Vigne e vini protagonisti del paesaggio, pronti a svelare i loro segreti. Il Relais di Tenuta Santa Caterina ha questo e altro da offrire. La piacevolezza della primavera in fiore, l'estate mitigata dalla brezza che arriva fin qui dal mare, l'autunno della vendemmia e dei colori, l'inverno dei silenzi.

<http://www.guidoavoliocollection.com/attivita.php?id=426>