

21
MAG

Vino della settimana: Arlandino 2014 di Tenuta Santa Caterina

on 21 maggio 2016. Pubblicato in [Il vino della settimana](#)



Grignolino d'Asti Doc

di Gianni Paternò

Nella vita non faceva l'agricoltore. Era un avvocato affermato a Milano, che acquistò una signorile tenuta nel Monferrato. Almeno **Guido Carlo Alleva** il Monferrato l'aveva nel dna in quanto la sua famiglia astigiana le campagne e i vigneti li possedeva e Guido la passione per la vigna l'ha sempre coltivata. Come spesso succedeva, negli anni dopo il boom, questa azienda fu liquidata, ma l'odore dell'uva e del mosto gli rimase nell'anima per cui non gli sembrò vero poter acquistare a Grazziano Badoglio nel 2000 un vero gioiello ormai abbandonato ed in pessime condizioni: la **Tenuta Santa Caterina**, risalente al 18° secolo con un grosso nucleo storico di fabbricati, 40 ettari tra boschi, un giardino all'italiana e qualche vigneto.



(La tenuta)

Cominciò così un certosino lavoro di ristrutturazione edile ed agricola: si impiantarono i vigneti, Barbera in maggioranza e si acquisirono altri terreni per riuscire ad accorparli tutti intorno al nucleo fabbricato. Con tutti questi lavori oggi si ha un relais b&b con 6 camere e sale per degustazioni, la cantina ipogea di affinamento, il giardino rifatto, 22 ettari di vigneto impiantati secondo il **metodo simbiotico** cioè micorrizzando le radici della pianta con colture microbiologiche che ne favoriscono la resistenza e l'adattabilità. L'avvocato in quest'opera è stato affiancato dall'agronomo **Sergio Carpignano**, che oltre a lavorare con la mente ci mette le braccia, ed è riuscito a trasmettere l'amore e la dedizione per la campagna alla figlia maggiore **Giulia** che ha preferito la vita agreste alle cause giudiziarie.



(Giulia e Guido Alleva)

Dal 2012 gli **Alleva** hanno acquistato una cantina già attrezzata a Montechiaro d'Asti, a 20 chilometri, quindi da quell'anno tutta la produzione è in proprio con la consulenza enologica di **Mario Ronco**. La produzione è iniziata nel 2007 ed oggi si confezionano 40 mila bottiglie per il 30% destinate all'estero.



(La cantina ipogea)

Delle 6 etichette ci occupiamo del vitigno più tipico e più autoctono del territorio: il **Grignolino**, coltivato in 2,50 ettari di terreno ricco di bianco calcare a quote sui 300 metri, nome che deriva dal dialettale astigiano dei vinaccioli, di cui l'acino è ricco. Va in purezza nell'**Arlandino**, l'antico nome del vitigno, raccolto a fine settembre con selezione dei grappoli, che si ripete in cantina sul tavolo vibrante. Annata difficile la 2014, piovosa al massimo nella tarda estate per cui la scelta degli acini è stata severa se non drastica e bassissima la produzione. Macerazione di circa 10 giorni a temperatura controllata sui 30°, fermentazione spontanea come in tutti i rossi. Dopo la svinatura torna in acciaio dove fa la malolattica e affina per oltre 8 mesi; niente legni nè chiarifica nè filtrazione.



Versato nel calice il **colore** è rosso aranciato brillante, quasi trasparente. All'**olfatto** poca la frutta, molto il pepe bianco, chiodi di garofano, fiori secchi di prato, un naso fine e pulito. La **bocca** è il suo forte: fresca, strutturata, con tannini lievi ed un'acidità nella giusta misura, lunga e fragrante la beva, piacevole ed invitante anche per il grado alcolico non elevato: 13°.



Abbiniamolo ad antipasti, primi con pomodoro, carni bianche, formaggi a pasta molle, pizza margherita. Si accoppia anche col pesce, se non delicato, basta raffrescarlo a 15 gradi e a questa temperatura diventa un perfetto compagno estivo. Le bottiglie sono 4.000 che si vendono a 12 euro, meno in cantina.

Rubrica a cura di Salvo Giusino

Tenuta Santa Caterina
Via Marconi 17
14035 Grazzano Badoglio (At)
tel.0141 925472
info@tenuta-santa-caterina.it
www.tenuta-santa-caterina.it

<http://www.cronachedigusto.it/il-vino-della-settimana/19238-vino-della-settimana-arlandino-2014-di-tenuta-santa-caterina.html>