

## RELAIS



NEL CUORE DEL MONFERRATO È POSSIBILE VIVERE LA MAGIA DELLE VIGNE E DELL'OSPITALITÀ PIEMONTESE NEL RESORT DELLA FAMIGLIA ALLEVA. SEI ACCOGLIENTI SUITE CIRCONDATE DAI VIGNETI DELL'AZIENDA, REALIZZATE IN UN PALAZZO STORICO LE CUI ORIGINI RISALGONO ALL'EPOCA MEDIEVALE

# Le suite del vino di Santa Caterina



Carla Pacelli



Il resort Santa Caterina è immerso nel verde. La tenuta ha 50 ettari di terreni di cui 28 coltivati a vigna

DAL 1700 CHE TENUTA SANTA CATERINA ACCOMPAGNA la storia delle suggestive colline astigiane. Una struttura che nel 2000, anno in cui Guido Carlo Alleva, mente imprenditoriale dell'intero progetto Santa Caterina, decide di dedicarsi alla viticoltura, era ormai fatiscente. L'avvocato Alleva, penalista milanese, inizia quindi un importante lavoro di ristrutturazione e recupero ambientale e architettonico. La villa, sulle colline cantate dal Carducci nell'*Ode al Piemonte*, è nell'area dei "Colli divini", nel cuore del Monferrato. Il comune più vicino è quello di Grazzano Badoglio, paese di poco più di 6 mila anime, dove fu fondata nel 961 l'abbazia benedettina edificata dal marchese Aleramo, primo sovrano del Monferrato. Il borgo di Tenuta Santa Caterina nacque come sistema difensivo del complesso abbaziale.

È quindi nel 1737 che abbandona la sua primaria funzione per trasformarsi in palazzo signorile, a opera dei fratelli Lodovico e Pietro Plebano. Nel riportare al suo antico splendore la struttura, l'avvocato Alleva decide di rispettare la storia dell'edificio cercando di salvaguardare il più possibile il palazzo, i porticati, il giardino all'italiana, le scuderie e la bellissima cantina con le volte di mattoni e il relativo infernotto, locale scavato nel tufo per 17 metri di profondità, dove si conservava il vino già imbottigliato.

La tenuta rappresenta una realtà agricola importante, con i suoi 50 ettari complessivi e i 23 coltivati a vigna. I vitigni sono quelli principi del Piemonte, a partire da nebbiolo e barbera, passando per grignolino e fresia, ma comprendono anche alcuni dei più importanti internazionali, come chardonnay, syrah e sauvignon blanc. La lussureggiante e curatissima vigna si può ammirare nel suo pieno splendore dalla *Sabidoro*, una delle *suite* della Tenuta, totalmente indipendente da tutte le altre. Sei, in tutto, ognuna delle quali possiede un suo particolare *charme*,





come racconta anche Giulia Alleva, figlia di Guido Carlo e mente operativa di Santa Caterina: "Ognuna di esse può essere la scelta migliore per una determinata occasione. Per un *weekend* in famiglia, combinerai *Vigna Lina* e *Arlandino* per avere una parte della casa tutta nostra. La Suite *Setecapita* è perfetta per una fuga di *relax*, spa e benessere sotto le stelle. Suite *Navè* per un fine settimana enogastronomico in autunno, poiché la sera accoglie nel suo caldo e profondo blu (e, perché no, anche per la sua doccia-sauna). Suite *Silente* in primavera, per godere lo sbocciare dei fiori nel *jardin clos* dall'alto, seduti a sorseggiare un bicchiere di vino sul balcone privato. E poi la Suite *Salidoro* per l'anniversario, indipendente da tutte le altre e con una vista senza paragoni sulle vigne".

Giulia Alleva, giovanissima primogenita dell'avvocato, dopo gli studi giuridici ha deciso di dedicarsi alla Tenuta: "Da quando sono entrata in azienda (a metà del 2013), ho subito sentito la necessità di aprire le nostre porte. Abbiamo iniziato organizzando visite guidate alla cantina, ma presto ci siamo resi conto che avere un luogo dove poter accogliere i nostri ospiti era fondamentale. Il *Relais* nasce con questo preciso intento: dare la possibilità agli appassionati di vino di vivere la tenuta senza limiti di tempo. I lavori sono cominciati a inizio 2014, un anno intero dedicato a riportare la struttura alla sua originaria forma e bellezza. Come per la tenuta, anche per il *Relais* abbiamo deciso di fare un restauro conservativo, nel rispetto della storia e della tradizione del luogo e in armonia con il paesaggio che lo circonda. Poi ci siamo dedicati alla scelta dei colori e all'arredamento, seguendo uno stile *country-chic*. Ogni stanza è stata pensata nei dettagli per avere un proprio carattere, come succede per ciascuno dei nostri vini".

Gli ospiti sono italiani e stranieri: "Gli italiani sono soliti venire soprattutto durante i fine settimana - spiega

la giovane imprenditrice- Gli stranieri spesso, invece, si fermano più a lungo e vengono in Monferrato in tarda primavera e inizio estate. Il periodo autunnale (settembre-novembre) per noi è altissima stagione per via dei tartufi. Questo è anche il periodo in cui abbiamo la massima affluenza di *wine-lover* che vengono in Piemonte ad assaporare la magia della vendemmia". Per quanto riguarda l'offerta gastronomica, che si sviluppa unicamente sul servizio di prima colazione, la filosofia su cui è incentrata è quella del Km 0: tutti i prodotti e le materie prime provengono da un raggio di 5 chilometri da Grazzano Badoglio. "Tutte le mattine offriamo torte fresche (dolci e salate), biscotti, dolcetti e focacce fatti in casa. Composte, mieli, salumi e formaggi sono di primissima qualità e parlano del nostro territorio. Su richiesta affittiamo l'intera struttura per *weekend* con corso di cucina. Per chi affitta l'intero *Relais* possiamo organizzare anche la cena con chef privato".

Uno stile unico, sia nella gestione della Tenuta sia in quella delle vigne, un approccio *chic* alla campagna che rivela grande serietà e un impegno appassionato che coinvolge due generazioni di una famiglia milanese le cui impronte sono ormai profondamente impresse nella nobile terra piemontese.

**SCHEDA**

**Relais di Tenuta Santa Caterina**

via Mareconi 28  
14036 Grazzano Badoglio (A1)  
tel. +39 0141.926108  
info@tenuta-santa-caterina.it

Alcune delle sei belle suite del Relais, ognuna caratterizzata da particolari di charme per un soggiorno rilassante e di gusto, grazie agli ottimi prodotti del territorio e ai vini di qualità della Tenuta

