

MANTOVAIGARDÀ

AZIENDE ITALIANE

l'impresa di fare impresa

A CURA DI M. TESAN JUAN

TENUTA SANTA CATERINA

Grandi vini, tra leggenda e realtà

Tenuta Santa Caterina, uno dei gioielli del Monferrato Astigiano, è una proprietà agricola situata nel comune di **Grazzano Badoglio**, un paese di 600 anime, al centro di un territorio, oggi dichiarato patrimonio dell'umanità dall'UNESCO in considerazione della bellezza paesaggistica e del valore storico che rappresenta. Qui infatti intorno al 900 d.C. pose le basi del suo feudo il leggendario **Aleramo**, il fondatore della dinastia degli Aleramici, che sul culmine della collina fece erigere un'abbazia, invece del più comune castello, quale centro economico e di potere, di cui rimangono resti del chiostro. Qui Aleramo volle essere sepolto e qui è la sua tomba. Questo dice la storia. Dello sviluppo agricolo successivo sono testimonianze i tipici "infernot", cantine che scendono in profondità, scavate a mano, nel tufo, i vini, la cucina, i prodotti locali. Un luogo dove si respira storia, arte, folklore e dove la vista si perde all'infinito tra paesaggi stupendi e scorci fantastici e dove lo sguardo spazia sin sulle Alpi dominate dalla mole del Morvivo, il Gigante di Pietra, o si estende sulla pianura, regno della risaia.

Il Monferrato è nel cuore del triangolo del Nord-ovest (MI-TO-GE) eppure è un territorio poco conosciuto, tutto da riscoprire. È un luogo ricco di cultura, di leggende e di tradizioni che aspettano solo di essere raccontate.

In questo contesto si collocano le origini di Tenuta Santa Caterina, fin dal 1737 azienda agricola legata prima al clero e poi a grandi famiglie nobili della regione: è a quell'epoca che risale il palazzo signorile, ora restaurato e al centro della proprietà.

È nel 2003 che, dopo anni di abbandono, viene acquisita da **Guido Carlo Alleva**, le cui radici familiari del ramo materno affondano in questo territorio. Mentre è abruzzese, e in parte friulana, la discendenza paterna, regione a cui rende omaggio il cavallo alato che campeggia nel logo della Tenuta.

È il ricordo di una favola rimasta impressa nell'immaginario infantile di Guido Carlo Alleva, che racconta come di notte il vigneto sia attraversato da un cavallo alato tutto d'oro, un ippogrifo che i bambini

UN AUTENTICO GIOIELLO CHE SORGE IN UN LUOGO PIENO DI STORIA E DI CULTURA, DI FAVOLE E DI TRADIZIONI CHE ASPETTANO SOLO DI ESSERE RACCONTATE

possono immaginare ma mai vedere perché, se il cavallo ne avverte la presenza, scompare. Nell'acquisizione della proprietà, da parte di Guido Carlo Alleva ci sono impulsi dettati dal cuore e insieme il desiderio di riconquistare un bene perduto, quei vigneti di cui disponeva la famiglia che poi con il tempo vennero venduti alla cessazione della mezzadria alla fine degli anni Cinquanta del secolo scorso. E ancora la voglia di cimentarsi in prima persona con la creazione di vini, che siano espressione della tua personalità e del territorio che hai amato e porti nella memoria. È qualcosa di estremamente profondo e sentimentale, è il senso vero del "vigneto ritrovato".

Una frequentazione da vero esperto col mondo del vino, testimoniata dalla personale cantina con le più importanti etichette e da una conoscenza tecnica, alimentata e mantenuta nel tempo, sono la conferma di una vocazione radicata e non di improvvisazione.

Giulia Alleva, che ha percorso lo stesso solco del padre, non soltanto a livello di iter universitario, ma anche facendosi rapire dalla passione a 360 gradi per il territorio monferrino e dai silenzi delle colline, ha scelto di raccogliere il testimone lanciato dal padre. Oggi è lei la responsabile della gestione aziendale della Tenuta, è lei che in giro per il mondo presenta i vini che sono il risultato di un grande lavoro di gruppo, sia per la parte agronomica, sia per quella enologica. È lei che controlla l'andamento del mercato italiano ed estero, il vertice di un gruppo che opera in sintonia totale, sui metodi e sui



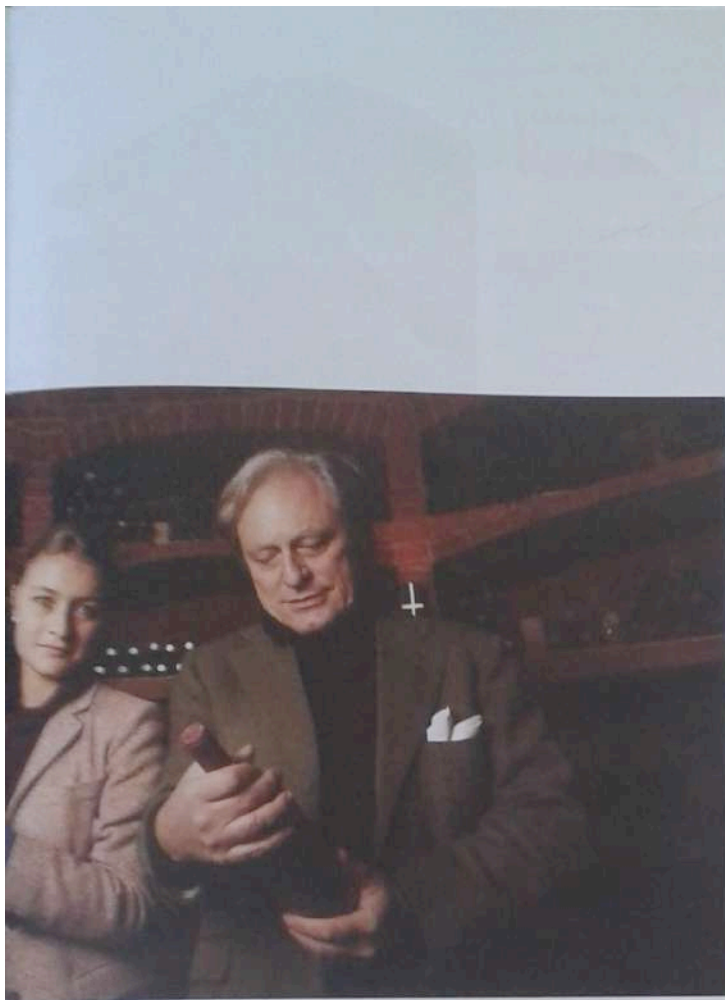
Giulia e Guido Carlo Alleva

risultati ultimi da ottenere. Tenuta Santa Caterina dagli Alleva è stata sottoposta ad un intenso ed economicamente importante recupero ambientale ed architettonico che è durato una decina di anni. Nel totale rispetto del passato il palazzo, il giardino all'italiana, i porticati, le scuderie (ora sala degustazione), hanno ripreso l'antico splendore. Sono nate come rinata è anche la parte più segreta della residenza padronale, la cantina con le volte di mattoni e l'infernotto, autentico gioiello di architettura ipogea scavato nel tufo.

Altrettanta cura e attenzione viene messa nell'impianto dei vigneti con un lavoro di sistemazione idrogeologica e di ricerca sulla specificità dei terreni. Le vigne sono situate in zona elevata su terreni in gran parte composti da marne sabbiose e limo-siliceose a leggera prevalenza calcarea. Un terreno ideale per giungere ad un prodotto di alta qualità disciplinato anzitutto sui vitigni "stentati" della zona, con l'obiettivo di esaltarne tutte le notevoli potenzialità nel rispetto delle loro tipiche caratteristiche varietali. Scelte che dimostrano la volontà di realizzare un modello di Tenuta su basi moderne e scientifiche, senza improvvisazioni.

Una casa elegante nella natura: il Relais
A completare l'opera di recupero ambientale del maggio 2015 è aperto il Relais di Tenuta Santa Caterina, voluto fortemente da Giulia per creare un'base di ospitalità esclusiva per chi è alla ricerca di un luogo dell'anima dove ritrovare se stessi e scoprire





I segreti di un territorio fuori dalla massa. Ricavato dal restauro conservativo dell'antica residenza del fattore, di cui conserva la struttura e gli spazi il Relais è dotato di sei suites, ciascuna dedicata a un'atmosfera della cantina. Attorno grandi spazi per piacevoli passeggiate, un territorio tutto da scoprire e il mondo del vino pronto a svelare i suoi 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 sin qui dal mare, l'autunno della vendemmia e dei colori, l'inverno dei silenzi, il Relais è una struttura pensata per creare in chi vi soggiorna un'armonia con la natura e il paesaggio che la circonda. L'antica e storica costruzione è inserita nel paesaggio in modo simbiotico. Nulla è lasciato al caso, tutto è studiato nei minimi particolari: alla ricerca della perfezione, dell'armonia, della bellezza, pur rispettando gli spazi originali.

Il "vigneto ritrovato" è simbiotico
Dice Sergio Carpignano, che con il suo gruppo di lavoro, è responsabile della parte agronomica di Tenuta Santa Caterina: "Davanti a noi dieci anni fa c'erano terreni, un tempo a vigneto, incolti e abbandonati da oltre mezzo secolo. La sfida è stata ridare vita e dignità viticola a tutto l'ambiente originario. Impegnativi studi e ricerche sono stati determinanti per l'impostazione dei filari, per la scelta delle strutture di sostegno. Solo pali di legno come un tempo, sfruttando l'esposizione naturale, sud-sud est, la

più favorevole a dare uve perfette". È fondamentale la scelta di condurre il vigneto secondo i più moderni metodi di coltura sostenibile. La gestione agronomica privilegia il rispetto totale dell'ambiente e la valorizzazione dei suoli secondo il criterio di un'accurata zonazione. L'uso della chimica è stato ridotto al minimo con la sostituzione dei prodotti di sintesi con particolare colonia di funghi, le micorrizze, capaci di restituire ai terreni le componenti microbiologiche naturali, cioè la vita. Questa tecnica è detta SIMBIOTICA ed è un importante elemento di caratterizzazione della qualità e della salubrità dell'uva. Ogni grappolo è curato con pazienza e costanza, condizione fondamentale per portare nel bicchiere insieme al massimo della qualità l'anima del paesaggio e la passione del vignaiolo.

La metamorfosi dell'uva

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, l'artefice dell'ultimo atto; si chiama **Mario Ronco**. A lui spetta di fare la sintesi di quello che il gruppo di lavoro, Guido e Giulia in primis, vuole: vini con un'identità precisa, espressione del territorio. I vitigni scelti della Tenuta Santa Caterina sono quelli classici, autoctoni: Barbera, Freisa, Grignolino, Malvasia, Nebbiolo e i cosiddetti importati Chardonnay, Sauvignon Blanc e Syrah. I vitigni, a guyot e in piccola parte a cordone speronato, occupano 23 ettari e sono individua-

MANTOVAIGARDA

TENUTA SANTA CATERINA
1737
GRAZZANO BADOLIO



AL RELAIS, ABBANDONARSI AL PIACERE DELLA VITA SEMPLICE E RITROVARE UNA DIMENSIONE UMANA È FACILE

ti con i nomi di Setecolita, Mossetti, Maddalena, Valpagna, Vigna Fiorida, Novità, Bisoglio, Penarigo, I Rombi, Cornaletto e Vigna Erta. I vini nascono da uve provenienti esclusivamente dai vigneti di proprietà, dove convivono sapienza antica e metodologie contemporanee. Sarò ad ogni effetto dei cru perché le uve vengono vendemmiate e tenute separate vigneto per vigneto. In bottiglia si ritrova l'essenza del paesaggio.

I VINI DELL'ESTATE

"Sori di Giul" Freisa d'Alti DOC. 100% freisa. Il colore è rosso granato scuro, al naso fine con note di viola passita e frutta sotto spirito, eleganti e speziati. In bocca tutto si gioca nell'equilibrio tra forza ed eleganza. Sembra la descrizione di un Nebbiolo eppure è un Freisa, cioè "la versione femminile del Nebbiolo, più carezzevole e fine" come lo definisce Giul, a cui il padre ha dedicato questo vino. Abbinamenti: pesce, carni bianche, paste ripiene, verdure. Riconoscimenti: 90 su 100 da "I vini di Veronelli", 90 su 100, medaglia d'argento Decanter. **"Salidoro"** Monferrato Bianco DOC (da uve Chardonnay (75%) e Sauvignon blanc (25%)), che in massima percentuale (10%) fermenta e affina in barrique. Sintesi esemplare delle migliori caratteristiche organolettiche dei due vitigni, si distingue per il notevole equilibrio e persistenza. Abbinamenti: vino perfetto da pesce, carni bianche, risotti con verdure. **"Arlandino"** Monferrato Rosso DOC, 100% Grignolino. Autoceno di grande tradizione originale e unico, attuale e moderno. Colore caratteristico rosso che può tendere all'arancio, fresco e piacevolmente tannico, vino apprezzato alla mensa del re. Abbinamenti: da provare con il pesce, tagliolini al tartufo, carni bianche, verdure. Riconoscimenti: 90 su 100 medaglia d'argento Decanter. Visita il sito www.tenuta-santa-caterina.it