

» a cura di
Andrea Cuomo

La vite è una cosa
meravigliosa

Il Monferrato
rilancia
la «sua» Freisa

SORÌ DI GIULIA
2012

Il Monferrato è il Piemonte che conosci ma in fondo non ti aspetti, così lontano dalla leggenda del Barolo e del Barbaresco, due vini tanto giganteschi da fare ombra a tutto il resto. Ma anche qui ci sono storie da raccontare e da degustare. Come quella di Guido Carlo Alleva, avvocato molto noto del foro milanese, che a Grazzano Badoglio, con il fattivo aiuto della affascinante figlia Giulia, conduce la Tenuta Santa Caterina. Una ventina e passa di ettari in cui sono coltivati vitigni tradizionali (Freisa, Grignolino, Barbera), internazionali (Sauvignon e Chardonnay) e anche il Nebbiolo rubato ai vicini «quasi per sfida», come dice Guido Carlo.

Nei nostri ultimi assaggi al Vintaly ci avevano colpito in modo particolare i due bianchi, il Monferrato doc Salidoro da Chardonnay (75 per cento) e Sauvignon (25), e il sontuoso Silente delle Marine, uno Chardonnay in purezza a cui i nove mesi di affinamento in barrique danno uno stile quasi anni Novanta. Ci aveva anche molto colpito l'Arlandino, un Grignolino in purezza fresco e pulito, di grande asciuttezza e carattere.

In un successivo e più recente assaggio ci ha invece molto colpito il Sorì di Giul 2012, una Freisa «d'auto-re», come amano immaginarla gli Alleva. Sorì è il pezzetto di terra baciato dal sole più caldo, mentre Giul ovviamente è il nomignolo di Giulia. Un vero atto d'amore per la figlia ma anche per un vitigno spesso un po' buttato via in interpretazioni che vellicano solo le sue caratteristiche più corrive. Qui invece si tratta la Freisa da grande vitigno qual è: basse rese, fermentazione in tonneau, affinamento in botti grandi. Un magnifico «cru» che fa della freschezza, della complessità, dell'espressività la sua cifra stilistica. Che bello se tanti altri in Italia trattassero così i cosiddetti vitigni «minori».