

Tenuta Santa Caterina in prima fila per il Grignolino



La Cantina piemontese di proprietà della famiglia Alleva è impegnata nell'associazione che ha l'obiettivo di rilanciare il Grignolino Storico con l'antico nome del Monferrato: **Monferace**. Le prime bottiglie vedranno la luce nel 2019 e nell'attesa è pronto il Grignolino invecchiato **M2012**

L'unione fa la forza, ma in questo caso anche la storia. **Undici aziende** del Monferrato Aleramico, identificato nell'area geografica definita dai fiumi Po e Tanaro e dalle città di Casale Monferrato, Alessandria ed Asti **hanno deciso di associarsi per portare avanti un progetto ambizioso: ridare vita al Grignolino come era un tempo**, fatto per essere longevo, prodotto alla vecchia maniera con affinamento di almeno 40 mesi fra botte e bottiglia. Il nome scelto è **Monferace**, l'antico toponimo del Monferrato, e vuole richiamare anche la fertilità della terra, dal latino *mons ferax*, monte fertile.

La riscoperta di un'antica tradizione

Tra le Cantine impegnate nel rilancio del Grignolino Storico non poteva mancare **Tenuta Santa Caterina** di Grazzano Badoglio, di proprietà della famiglia Alleva, che ha fatto del recupero e della valorizzazione delle uve autoctone piemontesi uno dei suoi pilastri aziendali. «Tutte le Case vinicole coinvolte si stanno concentrando sulla produzione del 2015, che uscirà sul mercato nel 2019», spiega **Luciana Biondo**, responsabile della **Tenuta**. «Non si tratterà di un vino nuovo, ma della riscoperta di un vino della tradizione. Il Grignolino, infatti, vanta origini antiche e nobili».

Un vino amatissimo in Piemonte

Conosciuto e apprezzato fin dal Medioevo, **nei secoli fu molto amato dalla nobiltà piemontese** come grande rosso da invecchiamento. In tempi più recenti, anche **re Umberto I di Savoia** e l'imprenditore **Gianni Agnelli** si appassionarono a questo vitigno. Ma a partire dagli anni Cinquanta, la sua personalità ribelle, esigente in vigna e difficile da gestire in cantina (**Luigi Veronelli lo definì "testabalorda"**), portò molti produttori a interpretarlo come un vino da bere giovane, leggero, mantenendo alte le rese a discapito della personalità dell'uva, che oggi appare relegata a un ruolo minore.

Come nascerà il Monferace

Le aziende del Grignolino Storico partono da qui, dalla forte convinzione che **la longevità sia iscritta nel Dna di questa cultivar** e vada recuperata per ridare finalmente lustro a un vino troppo spesso frainteso, se non deriso per il suo colore e la sua acidità fuori dal comune. «Il Monferace sarà un Grignolino in purezza frutto di **40 mesi di affinamento** di cui almeno 24 in botti di legno. Il rigoroso disciplinare, messo a punto dalle Cantine associate, prevede anche l'utilizzo di vigneti idonei, iscritti cioè a un albo apposito, con resa massima di 70 quintali di uva per ettaro. Ancora, per poter essere insignito del nome Monferace, il vino dovrà superare il verdetto di una commissione di assaggio alla cieca».



M2012, Grignolino da invecchiamento

In attesa delle prime bottiglie ufficiali nel 2019, Tenuta Santa Caterina ha lanciato sul mercato **M2012, Grignolino d'Asti Doc**, che si affianca all'altra etichetta Arlandino. Di fatto il **primo Grignolino aziendale prodotto secondo la logica dell'invecchiamento**. «La maggior parte delle uve provengono da uno dei vigneti più vecchi che coltiviamo a Grazzano Badoglio. Piante storiche di 35 anni giunte a un perfetto equilibrio nell'ambiente pedoclimatico delle colline del Monferrato», precisa Luciana Biondo.

Un'anticipazione del progetto Monferace

Il vigneto è esposto a sud, sud-est con un **soleggiamento costante** che assicura maturazioni complete. Il suolo è contraddistinto da marne calcareo-argillose che danno eleganza e struttura. «L'affinamento in botti di rovere si protrae per 30 mesi. Successivamente matura in bottiglia per ulteriori 30 mesi, donando un rosso unico, di grande espressività e tipicità aromatica, destinato a vincere la sfida del tempo. Il nome che abbiamo scelto - la lettera M seguita dall'annata di produzione - è un'anticipazione del progetto Monferace, che vedrà la luce a partire dall'annata 2015».



La Tenuta è aperta per visite e degustazioni

La virtù dell'ospitalità

Tra i valori di Tenuta Santa Caterina c'è sicuramente l'**accoglienza**, con un'affascinante proposta di incoming che spazia dalle degustazioni guidate alla visita alla cantina e ai vigneti, fino alla possibilità di pernottare nel **Relais di charme** annesso al complesso intorno a cui è strutturata la proprietà. «Siamo a Grazzano Badoglio, nel cuore del Monferrato astigiano, e l'antico portone di Tenuta Santa Caterina si apre per mostrare la bellezza del luogo. Dopo il cortile padronale, da una posizione panoramica è possibile ammirare i giardini all'italiana e parte dei vigneti aziendali gestiti secondo principi ecosostenibili.

L'infernotto, Patrimonio Unesco e la cantina storica

Il passato di **Tenuta Santa Caterina** rivive nello spettacolare infernotto, scavato a 17 metri sotto terra, Patrimonio Unesco, e nella cantina storica, dove i vini riposano e affinano in barrique e tonneau di rovere francese e botti di rovere di Slavonia. Le scuderie, attentamente restaurate, sono oggi la location destinata alle degustazioni dei vini per chi viene a trovarci», spiega Luciana Biondo. Per maggiori informazioni e prenotazioni, potete contattare la Tenuta al numero 0141925108 oppure via email a info@tenuta-santa-caterina.it.

Tenuta Santa Caterina è anche "**una casa elegante nella natura**", un Relais di raffinata personalità ed eleganza. È dotato di sei suites ciascuna dedicata ad uno dei vini della cantina. Qui, potrete godere di una colazione "home-made" preparata con prodotti tipici del territorio, potrete rilassarvi davanti al camino nell'antico salotto restaurato oppure passeggiare nel meraviglioso parco tra siepi fiorite e cespugli di erbe aromatiche.