



di **MARCO GATTI** • 01.03.2020

Dalla cantina di Grazzano Badoglio, tra le protagoniste del progetto Monferace, grandi rossi, ma anche un bianco che sfida i migliori del mondo

I Monferrato casalese ha la sua grande cantina. **Tenuta Santa Caterina.**

La valorizzazione di ogni territorio si lega sempre a un nome, a una figura carismatica, a un produttore che, innamorato e consapevole del potenziale della sua terra, osa l'impossibile, e diventa la lente d'ingrandimento attraverso cui ci si accorge anche degli altri, formidabili, produttori, che lavorano con passione e talento, e fanno grande una terra.

È stato il caso dell'Astigiano con la Barbera e Giacomo Bologna e delle Langhe con Angelo Gaja e i suoi Barbaresco, di Montalcino con il Brunello e i Biondi Santi, al sud, della Calabria con Cirò e i Librandi... Tra le esperienze più recenti, quella nel Tortonese, con il Timorasso e Walter Massa.

Ebbene, a **Grazzano Badoglio, Guido Carlo Alleva** ha fatto crescere la sua azienda facendone quella che, a detta di tutti, oggi, è punto di riferimento di quel gruppo di straordinari produttori che, più inclini ai silenzi delle vigne che ai riflettori, in realtà, con caparbietà e valore, da anni opera in quel fazzoletto di colline fatato, dalla bellezza mozzafiato, che si distendono attorno a Casale Monferrato. Un incanto.

Guido Carlo Alleva, avvocato di fama internazionale, una ventina di anni fa, ha deciso di ritornare nelle terre di origine della madre e di riprendere la tradizione familiare della viticoltura. Prima ha riportato a nuova vita Tenuta Santa Caterina, censita come Tenuta Agraria già nel 1737. Con sapiente ristrutturazione studiata e realizzata con gli artigiani locali, son stati riportati a originaria bellezza il Palazzo, i Porticati, i Giardini all'italiana, le Scuderie, la Cantina Storica con le volte di mattoni e l'**Infernòt** (**Infernòt** è il termine piemontese che indica quei gioielli di architettura ipogea, oggi riconosciuti Patrimonio UNESCO, che sono le cantine sotterranee monferrine adibite alla conservazione dei vini) scavato nel tufo fino a 17 metri di profondità. Poi, il recupero degli oltre venti ettari di vigne, seguendo i principi dell'**agricoltura simbiotica**, e valorizzando i vitigni autoctoni del Monferrato, ossia barbera, freisa, grignolino e nebbiolo, e vitigni internazionali, ma da sempre presenti nel territorio, come chardonnay e sauvignon blanc.

Il risultato di questo percorso, grazie al lavoro svolto con due dei più talentuosi enologi italiani, **Luciana Biondo e Mario Ronco**, sono vini di classe, di personalità spiccata, affascinanti, di caratura internazionale.

Siamo nella terra di Grignolino e Barbera, e sono proprio le due glorie enoiche monferrine, ad aver qui interpretazioni somme. Il rosso che ha fatto conoscere questa cantina, è l'**Arlandino**, grignolino figlio di suoli contraddistinti da terre bianche, calcaree, ricche di freschezza, capaci di conferire profumi e struttura. Nel millesimo 2017 colpisce per il colore rubino intenso, per le sue note di amarena e spezie, per il suo sorso dalla caratteristica tannicità e buona freschezza, per il suo proporsi ampio e complesso.

Oggi Grignolino, per la Tenuta Santa Caterina, è anche sinonimo di **Monferace** (dall'antico nome del Monferrato aleramico), interpretazione che mira a recuperare una tradizione antica che voleva questo nobile vino di queste terre destinato non al consumo immediato, ma a durare nel tempo. Figlio di questo progetto, condiviso con i soci dell'Associazione Monferace, costituita nel 2016 da 11 soci fondatori, un vino che deve essere prodotto con uve grignolino 100%, raccolte nei soli vigneti iscritti a uno specifico albo (una sorta di migliori cru) e solo nelle annate migliori, con resa massima che non deve superare i 70 quintali per ettaro, e deve avere, obbligatorio, un affinamento di almeno 40 mesi, di cui minimo 24 in legno, e che poi, ogni anno, deve passare il giudizio di una commissione di professionisti e tecnici insieme ai produttori, che, degustati i vini alla cieca, deve valutare se le caratteristiche rendono l'annata idonea ad essere considerata all'altezza del nome Monferace.

Gli ultimi assaggi, delle **annate 2013 e 2015**, per due espressioni di questo rosso che ci hanno sbalordito per eleganza, complessità, potenziale di invecchiamento.

La **Barbera d'Asti Superiore Setecàpita** (il nome, di origine dialettale veneta, in omaggio al contadino che per cinquant'anni ha coltivato l'unico vigneto, esposto a sud ovest, a un'altitudine di 350 m s.l.m. da cui vengono le uve destinate a questo rosso, che aveva come intercalare "setecàpita", a dire di un modo di intendere e "sentire" la vita, nel millesimo **2015** ha colore purpureo, naso esplosivo, ricco, con note di rosa, frutta rossa, fine speziatura, mentre in bocca è di notevole struttura, con la beva resa agile dalla freschezza tipica, e finale lunghissimo.

Non da meno di Grignolino e Barbera, e anzi, vero gioiello, **SoridiGiul**, "freisa d'autore" dedicata da Guido Carlo Alleva alla figlia Giulia, che, nella versione **2015** ha colore rubino, profumi di viola, melograno, ribes e lampone, elegante speziatura, sorso di buon corpo e bella sapidità, che si caratterizza per l'equilibrio tra forza ed eleganza.

Siamo in terra di rossi, ma il vino che ci ha lasciato sbaccaliti, è **Silente**, chardonnay in purezza, da uve del vigneto della Maddalena, costituito da marne, rocce sedimentarie con strati di calcare superficiali e argille in profondità, senza depositi alluvionali (dove la presenza di fossili e di altri residui di microorganismi marini testimonia come un tempo qui arrivasse il mare). Ebbene, a dimostrazione del legame profondo del nobile vitigno internazionale con la terra monferrina, qui dal 1800, nel bicchiere vi streggerà con il suo colore giallo oro, il suo sontuoso bouquet, che si apre su profumi floreali, per lasciare spazio a note agrumate e di erbe aromatiche, per poi stupire con sentori di frutta esotica e spezie con *nuances boisé*, il suo sorso che svela notevole struttura, ma si distende irresistibile grazie a freschezza, mineralità, sapidità, con una trama vellutata, di classe, che chiude con un finale infinito. È un bianco italiano che non teme il confronto con i migliori borgogna. E con le grandi Barbera e Grignolino che si potranno gustare al Castello di Uviglie sarà una goduria potere conoscere questo bianco straordinario a **Golosaria Monferrato** che come ogni anno si concluderà a Grazzano Badoglio!

