

WITTO

di Giovanna Romeo, foto di Enzo Isaia

Monferrato Aleramico
of Guido Carlo Alleva

IL MONFERRATO ALERAMICO DI GUIDO CARLO ALLEVA

Lui è Guido Carlo Alleva. La notorietà che lo preannuncia risuona come un privilegio: poterne tracciare in poche righe la grande sensibilità umana, la raffinatezza e l'intelligenza acuta, non sarà facile. Tenuta Santa Caterina, nel cuore del Monferrato Aleramico, ha l'architettura delle residenze sabaude, i salotti del barocco piemontese, i giardini all'italiana, e il vigneto, momento di produzione e di testimonianza rurale. E se la felicità non è un luogo, una meta, un obiettivo da raggiungere, a Grazzano Badoglio l'unicorno alato, simbolo magico, esoterico della Tenuta, traccia da vent'anni il percorso per la felicità. In questo schema rovesciato, dove prima si cerca di "diventare" ciò che si dovrebbe essere e, solo dopo si comincia "a fare" ciò che si vorrebbe realizzare, tempo, pazienza ed umiltà sono quanto di più necessario per un progetto a lungo termine che racconti di vino. Le sue radici sono anche qui, in questo suolo antico tra Po e Tanaro, culla della vite, raccontata in un'armonia pentone di paesaggi di biodiversità. Il vino, un mondo che sente appartenere intimamente, una traccia indelebile che conserverà con tono nostalgico, fotogrammi che trattengono passioni ed esperienze. Guido Alleva e le penne nere, ufficiale degli Alpini; Guido Alleva e la passione per la progettazione dei giardini, Garden Designer; Guido Alleva e le bacche rosse nobili, fiere, austere del Piemonte. "Ho fatto vino tutta la vita" racconta "avevamo molti vigneti ma ad occuparsene per noi c'erano i fattori. Io invece sì che l'amavo la vigna. L'ho amata da sempre, sin da bambino. Ho fatto l'avvocato ma non ho mai smesso di fare vendemmie, di seguire il lavoro in campagna".

This is Guido Carlo Alleva. The fame that precedes him resonates like a privilege: it won't be easy to outline his great humane sensitivity, sophistication and keen intelligence in a just a few words. The Santa Caterina Estate in the heart of Monferrato Aleramico is built like the residences of the House of Savoy, with Piedmont Baroque drawing rooms, Italianate gardens and the vineyard, a sign of rural tradition and production. And if happiness does not lie in a place, a destination, or an objective to be achieved, in Grazzano Badoglio the winged unicorn, the magical, esoteric symbol of the Estate has blazed the trail to happiness for the last twenty years. In this upside-down scheme, where first one tries to "become" what one should be and only afterwards begins "to do" what one would like to achieve, time, patience and humility are all that is required for a long term project that tells the story of wine. Its roots are also here, in this ancient land between the rivers Po and Tanaro, the cradle of life, with a colour palette to match the landscapes of biodiversity. Wine, a world he feels belongs to him closely, an indelible mark he will keep with nostalgia, stills that reveal by-gone passion and experience. Guido Alleva and the Black Feathers, officer of the Italian Mountain Troops; Guido Alleva and a passion for garden design, Garden Designer; Guido Alleva and the noble, proud austere red grapes of Piedmont. "I've made wine all my life", he says "we used to have many vineyards, but the farmers were always there to look after them for us. But I was the one who loved the vineyard. I have always loved it since I was a child. I became a lawyer, but I never stopped harvesting or following the work in the countryside."

The Santa Caterina Estate is built like the residences of the House of Savoy, with Piedmont Baroque drawing rooms, Italianate gardens and the vineyard

l'architettura delle
residenze sabaude,
i salotti del barocco
piemontese,
i giardini all'italiana,
e il vigneto

Guido Carlo Alleva



Nell'anno Duemila la scelta di acquistare Tenuta Santa Caterina, il recente incontro con Luciana Biondo, l'enologa lungamente corteggiata, complice e solidale in un connubio di altissimo livello: "una combinazione di situazioni e coincidenze che a volte ti portano dove non avresti mai pensato". Uomo della catalisi attorno al quale hanno preso vita progetti, nuova linfa per un territorio tanto ricco di storia e di bellezza. Un punto di vista esterno, una visione nuova e audace, la certezza delle grandi potenzialità del Grignolino. Molti i documenti storici rinvenuti che datano la presenza della vite in Monferrato prima dell'anno Mille e che ne illustrano le antiche vinificazioni. Il Grignolino e i suoi vitaccioli, la presenza smisurata di semi che pretende la piena maturità del frutto legata ad un equilibrio vegeto produttivo perfetto, il bisogno, per questo vitigno perennemente in contrasto, perennemente in tensione, di lunghe macerazioni, di prolungate soste in tonneau.

Monferrato, la sua espressione in più alta, il risultato di vigneti iscritti in uno specifico registro, i cru in grado di raccontare quella particolare longevità, quella potenza e quell'eleganza tipica di un vitigno profondamente nobile. Affinato in legno per almeno quaranta mesi e sottoposto ad un rigido disciplinare che ne stabilisce resi e tempi di maturazione, è un vino che riscopre il potenziale di quella viticoltura, l'ossatura che spiega la conformazione del paesaggio legata alla storia del Monferrato in una variabilità ambientale di salubrità e biodiversità.

In the year two thousand, the choice to purchase the Santa Caterina Estate, his recent meeting with Luciana Biondo, the oenologist he had courted for a long time, working closely together in a tight-knit partnership: "a combination of situations and coincidences which sometimes lead you to places you would never have dreamt of." He is the catalyst which gives projects life, new blood for a territory with such a rich history and beauty. An external point of view, a new, audacious vision, the certainty of Grignolino's great potential. Many historical documents have been discovered, which date the presence of the vines in Monferrato before the year one thousand and demonstrate the ancient wine production methods. Grignolino and its pips or seeds, the abundance of pips which demands fully ripe fruit to give a perfect, vigorous, well-balanced production, the need for this continually conflicting, contrasting grape variety to have long maceration times and be kept in casks for prolonged periods.

It attains its highest expression in the Monferrato, the result of vineyards, recorded in a specific register, a cru capable of telling the story of the particular long life, strength and elegance, typical of a profoundly noble grape variety. Aged in wood for at least forty months and subjected to a strict procedure, which establishes the yields and ripening times, it is a wine which rediscovers the potential of that special type of winegrowing. It is the backbone which explains the lie of the land and its links to the history of Monferrato within a healthy environment of variability and biodiversity.





Vigneti alternati a siepi, boschi e seminativi, corridoi verdi come interruzione di una continuità di colture che rompono la linearità del paesaggio per preferire alla piena bellezza, un ambiente meno fragile. Venti ettari di vigneto di proprietà in un legame di origini che ripercorrono la gioventù, le vendemmie che concludevano le vacanze estive. Il reimpianto di quasi tutti gli ettari e il mantenimento di due vigne di circa quarantacinque anni dalle quali si ottengono due tra i vini più importanti della Tenuta: Monferace e Sori di Giul, la Freisa. Poi la Borgogna: la sua personale passione, e un richiamo di continuità di territori, un'assonanza di culture accomunate dalla stessa conoscenza del vino e della viticoltura. "C'è Borgogna e Piemonte, c'è Bordeaux e Toscana" ricorda, la medesima proprietà agraria frammentata, le stesse vinificazioni in purezza, le grandi tannicità. E infine lo Chardonnay, da due secoli, da molto più tempo che altrove, abita il Piemonte. Il Relais il luogo dove fermare il tempo, godersi la natura e la semplicità ritrovata in un paesaggio country chic, sorvegliare un calice di vino. La casa antica mantiene il fascino degli ambienti originali riorganizzati tenendo conto della bellezza che circonda il luogo, della massima privacy, un restauro preciso su foto antiche per riprodurre il gusto di quell'ospitalità fatta di calore e di bellezza. Sei suites, tre salotti, camini e poi tanti libri. Una visione armoniosa che si completa con un giardino esterno e la piscina. L'antico portone si apre alla cantina, gli Infernot del Monferatto, scavati a mano nella pietra da cantoni, un'antica arenaria, fina e friabile, impropriamente detta tufo. Il tesoro enologico di Tenuta Santa Caterina riposa qui, tra barrique e tonneau di rovere francese, il luogo dove i grandi vitigni piemontesi, Grignolino, Freisa, Nebbiolo, Barbera audacemente sfidano il tempo.

Vineyards alternating with hedges, woods and cultivated fields, green corridors that interrupt the continuity of crops to break up the lines of the landscape and give a less fragile environment rather than total beauty. Twenty hectares of a vineyard owned by the estate linked with the past that traces his youth; the harvests that used to end the summer holidays. The replanting of almost all the hectares and the maintenance of two approximately forty-five-year old vineyards, which produce some of the best wines of the Estate: Monferace and Sori di Giul, Freisa, and a Burgundy: his personal passion, a sign of continuity of territories, similar cultures bound by the same concept of wine and winegrowing. "There's Burgundy and Piedmont, there's Bordeaux and Tuscany" he reminds us, the same fragmented agricultural property, the same pure wine production methods, the great tannin levels. And lastly, the Chardonnay, in Piedmont for over two centuries, far longer than elsewhere. The Relais, where time comes to a standstill, is the place to enjoy nature and rediscover the simplicity of a landscape of country chic and sip a glass of wine. The old house has maintained the fascination of the original rooms, reorganised taking into account the beauty of the surroundings to give maximum privacy, all restored precisely according to old photos to offer the right amount of warm hospitality and beauty. Six suites, three drawing rooms, fireplaces and lots of books. A harmonious vision completed by an outdoor garden and swimming pool. The old doorway opens on to the cellar, the underground Infernot of Monferatto, dug by hand by local farmers in Pietra da Cantoni, an ancient, local, soft limestone, often misnamed tufo. The oenological treasure of the Santa Caterina Estate rests here, amidst French oak barrels and casks, the place where the great Piedmont grape varieties, Grignolino, Freisa, Nebbiolo and Barbera audaciously challenge the passage of time.



wine



92
ARLANDINO GRIGNOLINO D'ASTI 2018

Nome antico del Grignolino, vino della nobiltà monferrina che accarezza oggi una vitale quotidianità ricomponendo attraverso il sorso millesecento anni di tradizione. Nasce a Grazzano Badoglio nella vigna Poderi dei Mossati e nei vigneti di Moncalvo, su suoli antichi, bianchi, calcarei. Uno stile aristocraticamente semplice, una freschezza esaltata da garofano e viole, il tratto di freschezza mentolata, il frutto pieno e carnoso. Fluido ricco, magistralmente tannico, un purosangue che mostra un'eleganza fuori misura.

The old name for Grignolino, a noble wine of Monferrato, which today has become an everyday ritual, a sip of which is putting back together a one thousand two hundred-year old tradition. It was created in Grazzano Badoglio in the vineyard of Poderi dei Mossati and in the vineyards of Moncalvo on ancient, white, lime-stone soil. An aristocratically simple style, a polished, delicate note of carnation and violets, a trace of mentholated freshness, full, fleshy fruit. Richly fluid, masterfully tannic, a thoroughbred which displays excessive elegance.



94
SORIDIGLIU FREISA D'ASTI SUPERIORE 2015

Freisa, un altro mondo ancora. Una storia che percorre cinquecento anni per perdersi in un recente passato, misconosciuto quanto amato, almeno sulle tavole del Savoia. L'annata trova un vino presente, vissuto intensamente nel naso ancor prima che in bocca. Un fiore che sboccia con i suoi profumi tipici e i tannini fini e nobili. La florealità che accoglie il sorso fiero, raccontato dal garofano rosso, dalla violetta, da ciliege mature e more di rovo. Un gioco di avvolgenza che vibra nel palato mostrando la moderna contemporaneità di un vitigno di grande spessore.

Freisa, yet another world. A five hundred-year old history that disappears in a recent past, underrated as much as it is loved, at least on the table of the Savoy family. This vintage finds a wine with a strong presence, an intense experience on the nose way before it is in your mouth. A flower that blossoms with its typical perfumes and fine, noble tannins. The first elements that welcome the proud sip tell of red carnation, violet, ripe cherries and blackberries. An all-enveloping game that vibrates on the palate to show the modern, contemporary side of a grape variety of great depth.



94
SETECAPITA BARBERA D'ASTI SUPERIORE 2016

Setecapita è "sentire" la vita. Una Barbera dal perfetto equilibrio fisiologico e biologico, un binomio di successo che fa di questo sorso una carezza velutata. Tempra di grande vino che piega il tempo, addomestica l'acidità, si apre ad un nuovo essere comunicativo. Vino meno immediato, straordinariamente piacevole, appare nel suo frutto carnoso: una viscosità sotto spirito, una confettura di prugne scure, il naso terroso, il palato balsamico. Il tocco è sempre lo stesso: scelte di produzione, profonda conoscenza della vigna, personalità.

Setecapita is "to feel" life. A Barbera with a perfect, physiological and biological balance, a successful pair which gives the sip a light, velvety touch. It has the character of a great wine that bends time, tames the acidity and opens up as a new communicative being. A less immediate wine, extraordinarily pleasant, it appears in its fleshy fruit: a morello cherry preserved in spirits, a dark plum jam, an earthy bouquet, a balsamic palate. The touch behind it is always the same: production choices, an in-depth knowledge of the vine, personality.



95
NAVLÉ MONFERRATO ROSSO 2013

Regionando di Nebbiolo. La vigna costeggia la strada dei Colli Divini, il sole scalda bacche rosse accarezzate dalla brezza costante. Le migliori esposizioni, i migliori terreni, saranno la firma indelebile di una selezione, un cru dal quale si producono poche migliaia di bottiglie. Un'esperienza artistica che vive il palcoscenico della natura, uno sguardo differente che si apre alla luminosità del rosso rubino, trasparenze in cui definire la bellezza di una personalità enologica inafferrabile. Naso soffuso, un'anima stratificata sulle mille variabili del vino ciroccostituito in nuances di rosa carina, viola, frutto rosso scuro, cuoio. Piuttosto in cui trovare posto uno straordinario equilibrio tra godimento e freschezza.

Think of Nebbiolo. The vineyard follows the road over the hills, Colli Divini, and the sun warms the red grapes caressed by the constant breeze. The best exposures, the best soil will be the indelible signature of a selection, a cru which produces only a few thousand bottles. An artistic experience which lives on nature's stage, seen from a different view, it opens up to the bright ruby red, with a transparency in which to identify the beauty of its elusive, oenological personality. A soft nose, a soul layered over thousands of variables of the wine, surrounded by hints of dog rose, violet, dark red fruit and leather. An extraordinary balance on the palate of enjoyment and sophistication.



95
SETECAPITA BARBERA D'ASTI SUPERIORE 2015

C'è un misto di meraviglia, vissuto attraverso lo sguardo dell'incoscienza, nell'assaggio di questa Barbera. Un unico vitigno orientato a mezzogiorno e una produzione di cinquanta quintali per ettaro, stravolgono la percezione di un vitigno necessariamente da riempire a leggere. In tonneau di rovere francese per circa vent'anni, e un successivo affinamento in bottiglia di almeno otto mesi, portano in dono sonorità gustative di altissimo livello. Un paradosso vinico che cresce in una nuova, proporzionalità, protagonista la magistrale ristrettezza di un vitigno cresciuto per la sua forza acida, travolta dalla profondità del sorso, dall'ampiezza del gusto, dalla freschezza che trasforma con sé cannella, caffè, tracce di girasole, accenti di radice di liquirizia.

There is a mixture of wonder, a look of incredulity when you taste this Barbera. A single vineyard facing the midday sun and a production of fifty tons per hectare twist your perception of a grape variety which you have to learn how to read again. Approximately twenty months in French oak casks followed by ageing for at least 8 months in bottles, give a resounding, top quality taste. A wine production paradigm developing as part of a new project, protagonist the masterly roundness of a grape variety known for its acidic strength, overcome by the depth on the tongue and range of taste, with a freshness that drags along with it cinnamon, coffee, traces of ginseng and hints of liquorice root.



96
SILENTE DELLE MARNE 2015

La mecca del vino nella magistrale interpretazione dello Chardonnay in terra monferrina, racchiusa in una fragilità di equilibri costruiti su intensità straordinariamente profonda. Arriva il burro salato, la dolcezza dell'abboccata matura, il profumo di zafferano, la grassezza del sorso, la dinamicità della beva, l'eleganza di cloni borgognoni che invadono il palato completo di una grande esperienza emotiva. Vieni alla perfezione: un vino completo, entanti prodige del Monferrato.

The Mecca of wine in the masterly interpretation of the Chardonnay in the land of Monferrato, enclosed within a fragile balance constructed on intensities of extraordinary depth. First comes salted butter, the sweetness of the ripe apricot, the scent of saffron, the richness of the sip, dynamic to drink, the elegance of the Burgundy clones that invade the palate, all combining to give a great emotional experience. Close to perfection: a complete wine, the child prodigy of Monferrato.



97
M2012

Una gamma di altezze sonore racchiusa in un registro perfetto. La pulizia del sorso che scivola in un corpo di materia e di potenza. Un palato aristocratico, dolcemente inerte, piacevolmente indomabile. Grignolino, il vino eletto e mille e duecento anni di nobiltà. Sembra Borgogna, siamo nel Monferrato. Si veste della dolcezza amariante del chiverto, s'annida in una nannazione di note fruttate di bergamotto candito, radice di liquirizia, tabacco tiorinto. Bocca tattile, straordinariamente persistente, armonicamente fresca.

A range of musical notes within a perfect register. A clean sip that slides down in a body of material and power. An aristocratic palate, sweetly impetuous, placidly indomitable. Grignolino, the chosen wine with one thousand two hundred years of nobility. It seems to be Burgundy, we are in Monferrato. It is clothed in the bitter sweetness of the Chiverto, its calling card has fruity notes of candied bergamot, liquorice root and blonde tobacco. Tactile in the mouth, extraordinarily persistent and harmoniously fresh.



97
MONFERRATO 2015

Il Grignolino storico proveniente da un singolo vigneto di circa quarantadue anni. Esposizioni sud, sud est, e suoli bianchi di marne calcaree tipiche del territorio monferrino, caratterizzano la profonda eleganza di un vino aristocraticamente austero. Almeno sessanta mesi di affinamento, trenta in tonneau di rovere, trenta di maturazione in bottiglia, restituiscono una profondità gustativa di grande sensibilità. Rubino cupo, naso di rabarbaro, agrume rosso, un ritorno ampio di mediterraneità soffermamente balsamica. Al palato l'attacco inusuale, dolcemente nervoso, come fluido sublimato da un tannino dipinto "olio su tela".

The historic Grignolino from a single vineyard about forty-five years old. Facing south, south-east with the typical white limestone soil of the Monferrato area. Aged for at least sixty months, thirty of which in oak casks and thirty in bottles, this period of time gives back a very sensitive depth of taste on the palate. Dark ruby, a bouquet of rhubarb, red citrus fruit, a return of a full, gently balsamic, Mediterranean sense. A slightly edgy explosion on the palate, it flows transformed by a tannin described as "oil on canvas".