



DEGUSTAZIONE

Guidocarlo, l'ultima "opera" di Tenuta Santa Caterina



di **Paolo Valente** pubblicato il 20 luglio 2023

Guido Carlo Alleva, milanese con origini monferrine, nel 2000 acquisisce la **Tenuta Santa Caterina**, una cantina dalla lunga storia.



Divenne azienda agricola nel 1737, quando i fratelli Plebano trasformano il fortino costruito a protezione dell'abazia benedettina di Grazzano Badoglio a palazzo patronale con i suoi porticati, i giardini all'italiana, le scuderie e le abitazioni per i lavoratori. Nelle cantine storiche anche l'infernò. Scavato nel tufo fino a 17 metri era una sorta di dispensa dove conservare alimenti e vino. Gli infernot oggi sono catalogati come una delle componenti dei *“Paesaggi Vitivinicoli del Piemonte: Langhe-Roero e Monferrato”*, Patrimonio Mondiale dell'Umanità UNESCO dal 2014.

Dopo l'acquisizione, Alleva inizia un'attenta opera di restauro per riportare all'antico splendore tutta la proprietà che oggi ospita anche un relais con sei suites; la Tenuta, infatti, subì nei secoli vari passaggi di mano arrivando alla fine del XX secolo in stato di decadimento.



La Tenuta, che deve il suo nome a Santa Caterina d'Alessandria nobile martire egizia del III sec. d.C., si trova nel Monferrato astigiano, 23 ettari di vigneto e 60 mila bottiglie prodotte sotto la supervisione di **Luciana Biondo**, enologa e agronoma.

Biodiversità è la parola d'ordine dell'azienda: nessun uso di diserbanti, solo concimi organici e sovescio, ricerca dell'equilibrio tra pianta e terreno. Così Luciana Biondo: *“Tutte le attività che svolgiamo sono in correlazione, finalizzate al rispetto e alla valorizzazione della fertilità biologica del suolo, approccio molto efficace anche in relazione al cambiamento climatico, perché permette all'apparato radicale di essere sempre più forte rispetto alle condizioni di stress, per esempio, idrico”*.



Ai tradizionali vitigni (*Grignolino, Freisa, Barbera e Nebbiolo*) nei vigneti si affiancano *Sauvignon Blanc* e soprattutto *Chardonnay*. Guido Carlo, profondo estimatore e conoscitore del vitigno, spiega: *“è dalla fine del Settecento che, in Piemonte, si coltiva lo Chardonnay e qui trova il suo habitat ideale. Ci sono zone della Borgogna molto simili alle nostre del Monferrato, con terreni ricchi di calcare”*.

Recentemente è stata presentata la sua ultima creazione a base chardonnay: il **GuidoCarlo**, un metodo classico annata 2019. Una bollicina che ha riposato sui propri lieviti per 36 mesi e le cui uve provengono dal vigneto Maddalena a 300 metri di altitudine con esposizione sud. Produzione di 3000 bottiglie.

Questo vino non è altro che il risultato di un percorso di studi di oltre venti anni iniziato quando Alleva ha personalmente scelto le barbatelle da piantare: tre differenti cloni scelti tra i 34 certificati come i migliori al mondo, con caratteristiche che si compensassero l'un l'altra e che si adattassero bene al terreno.



Le uve vengono raccolte, in cassetta e nelle prime ore del mattino, in anticipo rispetto alla piena maturazione per valorizzarne al meglio il profilo acido e olfattivo. Pressatura a grappolo intero e nessuna chiarifica.

I suoi vini, come dice Guido Carlo, non sono un'opera d'arte, sono un'opera di artigianato. *“Il GC è frutto di una lunga ricerca che, come per tutti gli altri nostri vini, portiamo avanti costantemente, vendemmia dopo vendemmia, per migliorarci, imparare a dialogare sempre di più con le vigne e raggiungere livelli qualitativi sempre più alti”.*



Sboccato nel marzo 2023, il GC esprime ancora tutta la sua giovinezza con una bolla esuberante che solca il calice giallo paglierino carico. Vivace il naso giocato sulle note agrumate con accenni fruttati e floreali. Una tessitura morbida data del clone Chardonnay Musqué si riflette al sorso che rimane comunque guidato dall'impronta minerale conferita dai suoli e dalla verticalità dell'acidità agrumata. Ottima persistenza. Un vino che ha ancora bisogno di sosta in bottiglia per esprimersi al meglio e che lascia presagire ottime capacità di evoluzione nel tempo.

<https://www.jamesmagazine.it/wine/guidocarlo-lultima-opera-tenuta-santa-caterina/>