



a cura di

Andrea Cuomo

La vite è una cosa meravigliosa

Castagnedi, il bello della sostenibilità

La famiglia Castagnedi intende la sostenibilità non come operazione di immagine ma come risultato di tecniche enologiche consapevoli e illuminate. Nella Tenuta Sant'Antonio e negli altri brand familiari, come Scaia e Télos, mettono in atto pratiche come la non aggiunta di solfiti, l'utilizzo di lieviti selezionati in crema, cisterne centralizzate e a temperature controllate che consentono di ottenere un'alta qualità di prodotto senza l'uso di sostanze chimiche.

Leggendo di queste pratiche mi sono avvicinato alla degustazione con un pregiudizio positivo che l'assaggio non ha fatto che confermare. Ampia la selezione dei vini, tutti prodotti in Valpolicella. Naturalmente le etichette più blasonate sono quelle di Amarone: il Campo dei Gigli, affinato in tonneau nuove, è un «cru» potente ed elegante (notevole la speziatura al naso) con un enorme potenziale di invecchiamento; l'Antonio Castagnedi, meno alcolico e più snello, ha comunque rimarchevole eleganza. Tre i

Valpolicella: il Superiore La Bandina è davvero un Amarone mancato, con un naso avvincente di frutta rossa, tabacco, incenso e una struttura di proverbiale equilibrio; il Nanfrè è scattante, agile, perfettamente gastronomico; il Ripasso Monti Garbi esprime al meglio le caratteristiche di questa tipologia piena e vellutata, che avvolge la bocca di sensazioni calde.

Passiamo ai bianchi: dalla zona del Soave arrivano il Fontana, che fa acciaio ed è esotico e fresco; il Monte Ceriali, con la sua piacevole nota agrumata e buona persistenza; il Vecchie Vigne, il più ambizioso dei tre, affinato in tonneau di gran corpo (e promessa di longevità). Il nuovo progetto Scaia propone un Gargnaega/Chardonnay sapido e fresco (oltre a un Rosato da Rondinella). Télos propone due bianchi vegani, il Bianco da uve Garganega e Chardonnay e un Pinot Grigio assai minerale.

