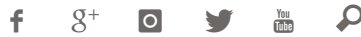


[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE

DA TRENT'ANNI, LA GIOVANE RIBELLE DELL'AMARONE



AIS MILANO • 27 GENNAIO 2017

♥ 0 👁 1.4K ➦ 0



Corte-Sant-Alda_Marinella-Camerani

Da trent'anni, la giovane ribelle dell'Amarone



In collaborazione con **AIS Milano**.

Corte Sant'Alda ha compiuto trent'anni e a guidarla, fin dall'inizio, è una donna intraprendente, decisa e ribelle ma, al tempo stesso, con i piedi ben piantati nella sua terra: Marinella Camerani.

Figlia di industriali bresciani, ancora giovanissima, ha cercato una strada tutta sua per evadere dal mondo dell'industria che, nella sua visione, nulla aveva a che fare con il bello della vita.

Nel 1986, anno tristemente noto alle cronache italiane per le tragiche vicende del vino al metanolo, inizia ad occuparsi dell'azienda agricola che il padre aveva acquistato nella vallata di Mezzane, a pochi chilometri da Verona.

Al centro della tenuta la casa e la cantina che sono diventati il centro di tutti gli interessi di Marinella, il lavoro, la terra, la famiglia che ha visto qui il suo formarsi e il suo crescere.

Come dice lei stessa "il rapporto quotidiano con la terra e con tutti gli altri elementi della natura mi ha permesso di vivere profondamente".

È terra da Amarone, Mezzane, con la sua dozzina di substrati differenti che spaziano dalle marne al roccioso, alle argille e alle sabbie. I vitigni coltivati sono quelli della tradizione locale: corvina, rondinella e corvinone con i quali produce Recioto, Amarone e Valpolicella classico o ripasso.

Corte Sant'Alda si converte al biodinamico nel 2003 dopo un incontro con Nicolas Joly, il più importante produttore e sostenitore della biodinamica al mondo. Produce il primo Valpolicella classico biodinamico e, nel 2010, l'Amarone della Valpolicella certificato Demeter, marchio che raccoglie, dal 1927, agricoltori, trasformatori e allevatori, che vogliono comunicare, diffondere e valorizzare la fatica e la felicità di proporre un modello diverso di vita sociale, di relazioni con la Terra e i suoi esseri.

Nella zona la vite è coltivata sin dal tempo dei Romani, non come oggi coltura specializzata ma insieme ad altre: alberi da frutto, che erano poi i tutori per la vite, intervallati da cereali e legumi, pascolo e bosco. Dopo un periodo di transizione, il Medioevo ha visto un nuovo momento di sviluppo del vigneto che diviene centrale nella vita dei monasteri. Gli ultimi due secoli, tra industrializzazione e fillosera, hanno segnato l'abbandono delle campagne, tendenza che si è fortunatamente invertita nell'ultimo periodo.

I vigneti, che con le ultime acquisizioni arrivano a contare 20 ettari, sono allevati a guyot, metodo

che ha sostituito il tradizionale tendono e che è stato scelto dopo numerose prove.

Il dovere di essere custodi della terra, di rispettarne la biodiversità, di poterla tramandare alle generazioni future, il grande rispetto per le piante coltivate al meglio affinché possano donare i frutti migliori, e ancora l'applicazione delle conoscenze tradizionali contadine, unite alle pratiche della biodinamica senza mai dimenticare scienza e esperienza sono i principi di base della filosofia produttiva di Marinella Camerani.

L'Amarone Corte Sant'Alda 2012, che sarà in commercio dalla prossima primavera e degustato "en primeur", presenta una buona acidità, determinata dalla tipologia dei terreni, e una discreta carica tannica. La fermentazione alcolica pienamente compiuta permette di avere un vino con poco residuo zuccherino a favore di una estrema piacevolezza nella beva.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Ais Milano Amarone Corte Sant'Alda Marinella Camerani vino wine

ALTRI ARTICOLI