

AZIENDE VISITATE

La Valpolicella secondo Marinella Camerani di Corte Sant'Alda



By [Paolo Valente](#)

Posted on 24 marzo 2019 - Questo articolo è stato letto **970** volte.



Secondo Marinella Camerani, mente e braccia di [Corte Sant'Alda](#), “la biodinamica porta il vino ad avere un equilibrio, un’armonia di cose”.

Poche parole, precise e dirette, per definire uno stile, naturale ed elegante, uno stile tutto suo che riflette nel calice quello che Marinella è nella vita. Caparbia, senza

dubbio, altrettanto decisa, precisa e focalizzata sulla qualità senza cedere a compromessi.

Dalla casa-cantina circondata dai suoi vigneti, con lo sguardo verso il mondo ma ben radicata nella sua terra, guida dal 1986 Corte Sant'Alda, da quando, insofferente al mondo industriale dal quale proviene la sua famiglia, decide di lasciare tutto e di dedicarsi alla vigna. Oggi una delle figlie, Federica, la supporta nel difficile compito di gestire una ventina di ettari di vigneto posti su una dozzina di substrati differenti che spaziano dalle marne al roccioso, alle argille e alle sabbie. Le piante sono allevate a guyot, metodo che ha sostituito il tradizionale tendone, abbandonato dopo numerosi studi e prove.



Siamo in terra di Amarone, a Mezzane, e i vitigni coltivati sono quelli della tradizione: Corvina, Rondinella e Corvinone, dai quali si producono Recioto, Amarone e Valpolicella Classico o Ripasso.

Nel 2003, dopo un incontro con Nicolas Joly, probabilmente il più importante e appassionato sostenitore della biodinamica al mondo, Corte Sant'Alda si converte al regime biodinamico. Produce il primo Valpolicella classico biodinamico e, nel 2010, l'Amarone della Valpolicella certificato da Demeter, una delle più importanti realtà per la certificazione biodinamica.

Marinella Camerani e Federica credono fortemente nel dovere di essere custodi della terra, rispettandone la biodiversità, per poterla tramandare alle generazioni future. Solo il grande amore e attenzione per le piante coltivate può portare ai frutti migliori.

E dunque applicazione delle conoscenze tradizionali contadine, unite alle pratiche della biodinamica ma senza mai dimenticare scienza e esperienza.



I NOSTRI ASSAGGI

Affascina e sorprende il **Rosato Verona IGT Agathe 2018**. Prodotto da uve Molinara al 100% subisce una breve macerazione e una vinificazione con lieviti indigeni in anfora. Senza aggiunta di solfiti. Un rosa intenso, che svela profumi di frutta fresca e croccante. In bocca è pieno e avvolgente per la tipologia, buona la corrispondenza con l'olfatto e la persistenza.



Valpolicella DOC Cà Fiui 2017. Assemblaggio di uve provenienti da quattro vigneti, Corvina e Corvinone al 40% ciascuno, rondinella al 15%, altre varietà locali per il

restante. Un vino immediato che si svela attraverso i profumi di frutta matura, la bocca è supportata da freschezza e mineralità. Tannino ben bilanciato.

Mythas Valpolicella Superiore DOC 2015. Il vino porta il nome del vigneto nel comune di Mezzane da cui provengono le uve, il primo vigneto della vallata ad essere stato allevato con il metodo guyot. Al naso spezie e frutta ben matura. Pieno e ricco in bocca con una buona trama minerale; chiude fresco con ritorni primari.



Valmezzane Amarone della Valpolicella DOCG 2013. Assemblaggio delle uve (40% ciascuno Corvina e Corvinone, 15% Rondinella, 5% altre varietà locali) provenienti da sei vigneti della Val di Mezzane. Eleganza e armonia contraddistinguono questo Amarone che si presenta con piacevoli note fruttate e delicatamente speziate. La bocca è piena, di buona freschezza e con un tannino perfettamente integrato. Ottima persistenza.

Recioto della Valpolicella DOCG 2016. Ottenuto da uve Corvina, Corvinone e Rondinella appassite naturalmente fino a gennaio, si presenta nel calice con un residuo zuccherino di 90 gr/l. Il profumo, intenso, riporta alla frutta matura e alle spezie dolci. Il palato è supportato da un'ottima acidità e una buona tessitura tannica. Ottima persistenza che rimanda a eleganti note di tabacco e cioccolato.

RELATED ITEMS: [AMARONE DELLA VALPOLICELLA](#), [VINIDELVENETO](#), [RECIOTO](#), [CORTE SANT'ALDA](#), [MARINELLA CAMERANI](#), [#WINETASTING](#), [#VINIROSSI](#), [WINELOVERS](#), [VALPOLICELLA](#), [VINODABERE](#), [AMARONE](#), [FEATURE D](#)

<http://www.vinodabere.it/la-valpolicella-secondo-marinella-camerani-di-corte-santalda/>