



DEGUSTAZIONE

Valpolicella: la piacevolezza dei vini di Santa Sofia



di **Paolo Valente** pubblicato il 1 ottobre 2023

Santa Sofia ha sede in una villa, una di quelle magnifiche residenze progettate dal Palladio che punteggiano il Veneto e le rive del Brenta e che appartengono al Patrimonio dell'Umanità dell'UNESCO.

Villa Santa Sofia fu progettata da Andrea **Palladio** nel 1565 per Marcantonio Serego, proprietario della relativa tenuta che era già in possesso della sua famiglia dal 1522. Ma nel luogo su cui sorge la villa e, in particolare, nelle vecchie cantine inglobate nell'edificio, intorno al 1300, i frati di San Bernardo facevano già invecchiare i vini, segno evidente della vocazione del territorio alla viticoltura. Furono quegli stessi monaci a erigere una cappella dedicata Santa Sofia.



Nell'azienda Santa Sofia, così come la conosciamo oggi, la produzione del vino risale al 1811. Siamo a Pedemonte, una frazione di San Pietro in Cariano, nel cuore della Valpolicella. Nel 1967 Giancarlo Begnoni rileva l'azienda dalla Contessa Rizzardi. Giancarlo, enologo diplomato nella prestigiosa scuola enologica di Conegliano Veneto, intravede le grandi potenzialità di questo territorio. Sono gli anni in cui inizia, in Italia, la strutturazione delle denominazioni e Giancarlo punta sulla qualità dei prodotti iniziando un'opera di rinnovamento sia dei vigneti che delle attrezzature di cantina. In quell'anno, nasce dalle sue mani il primo Amarone della Valpolicella Santa Sofia annata 1964. Nel corso degli assaggi dalle botti, Giancarlo individua nella parte alta del vigneto di Monte Gradella le uve migliori e decide di vinificarle separatamente creando così il cru Gioè che verrà imbottigliato separatamente.



Nel 1984 il figlio di Giancarlo, Luciano, entra in azienda. Ha una formazione economica e dagli anni '90 inizia l'internazionalizzazione della distribuzione che oggi avviene in 70 paesi e che raggiunge il 75% delle vendite.

L'azienda si avvale anche di una serie di conferitori storici di uve. Luciano stesso spiega: *“i conferenti mi aiutano a migliorare il vino soprattutto nelle annate non facili: avendo a disposizione vigneti di zone diverse riusciamo ad ottenere vini migliori rispetto a quelli che si potrebbero realizzare da una sola zona. È cruciale la relazione diretta con chi coltiva la vigna per conoscere la qualità delle uve e capire poi come si evolverà il vino”*.

Luciano ha le idee chiare e vuole produrre vini dalla forte identità, vini che esprimano eleganza e personalità e, come ci tiene a sottolineare, di facile beva.



Abbiamo degustato:

Soave DOC Brut Spumante

100% Garganega, 6 mesi in autoclave. Vigneti nella zona del Soave Classico.

Metodo Martinotti dal perlage esuberante, fragrante e dalla buona sapidità e freschezza. Fiori bianchi, frutta e accenni di erbe aromatiche. Un prodotto di facile beva che apre piacevolmente un pasto.



Lugana 2022

Turbiana (Trebiano di Lugana) in purezza, vinificazione in acciaio.

I classici profumi varietali emergono: la frutta bianca, accenni balsamici ed erbacei per una buona sapidità e mineralità con un finale lungo, agrumato e con un accenno ammandorlato. Un vino che ha le carte in regola per resistere nel tempo e per accompagnare pietanze di media struttura.



Valpolicella Ripasso DOC Superiore 2019

Corvina, Corvinone e Rondinella, matura 9 mesi in botti di rovere da 50 ettolitri.

Dal colore rubino luminoso si apre su note di frutta nera, spezie dolci, sottobosco e accenni tostati. Un vino dalla freschezza verticale, di buona struttura e con un tannino setoso. Chiude con un leggero richiamo vanigliato riconducibile all'utilizzo del legno. L'eleganza del sorso si unisce alla piacevolezza di beva.

Amarone della Valpolicella DOCG Classico 2018

Corvina, Corvinone e Rondinella, appassimento delle uve tra gli 80 e i 100 giorni, maturazione per almeno 36 mesi in botti di rovere da 15 a 50 ettolitri.

Potente già ne sentori che risultano maturi e scuri con accenni sotto spirito. Pienezza gustativa che si sviluppa sulla lunghezza e nella freschezza con ricordi di frutta oltre che di note scure. Tannino morbido ed elegante.



Recioto della Valpolicella DOCG Classico 2018

Corvina, Corvinone e Rondinella, selezione delle uve, appassimento per circa 120 giorni, 18 mesi in tonneau e 6 in botte di rovere, residuo zuccherino 106 grammi/litro.

Già profondo nel colore, si conferma tale anche nei profumi di confettura di more, spezie dolci, fiori e accenni balsamici. Morbido e caldo, dalla grande persistenza, con un tannino ben presente ma altrettanto levigato. La spalla acida stempera la morbidezza, il finale è pulito dal gusto lievemente amaricante.



<https://vinodabere.it/valpolicella-la-piacevolezza-dei-vini-di-santa-sofia/>