

Paolo Valente

Val**zzane 2016, l'Amarone di Corte Sant'Alda

Una giovane donna, un incontro fatale con il re della biodinamica, la nascita di un grande Amarone della Valpolicella prodotto in sole 8.000 bottiglie

...

La storia di Corte Sant'Alda è la storia di Marinella Camerani, che nel 1986 decide di dedicarsi, anima e corpo, alla terra diventando contadina a tempo pieno e occupandosi della tenuta di famiglia che i suoi genitori avevano acquisito una decina di anni prima. Quattro ettari di vigne di circa 35 anni e una vecchia casa colonica in Val di Mezzane, in Valpolicella. La libertà intellettuale di Marinella le consente di intraprendere strade nuove per l'epoca e il territorio: è suo il primo vigneto della vallata ad essere impiantato a guyot dopo aver fatto tentativi con il cordone speronato e l'alberello. Nel 2002 l'incontro con Nicolas Joly, che le fa conoscere il mondo della biodinamica, cambia la prospettiva nel suo rapporto con la natura e Marinella inizia il miglioramento e il benessere dei suoli, delle viti e di tutta l'azienda agricola intesa come luogo dove i diversi elementi divengono un tutt'uno con l'uomo. Marinella è sempre stata decisa, precisa e focalizzata sulla qualità senza cedere a compromessi. Oggi è affiancata dalla figlia Federica che, con altrettanta passione, è entrata in azienda da alcuni anni. Nei loro vini si ritrova tutta la passione e la dedizione messa nella cura del vigneto e della cantina. L'Amarone Val**zzane 2016 è realizzato con uve Corvina (40%), Corvinone (40%) e Rondinella (20%) provenienti da sei diversi vigneti aziendali della Val di Mezzane. Le uve, direttamente in vigna, sono disposte in cassette di legno destinate al fruttaiolo dove subiscono un appassimento di circa quattro mesi, la fermentazione avviene con lieviti indigeni in tini troncoconici; seguono oltre tre anni di maturazione in tonneau e botti di rovere francese. Le uve sono certificate biologiche e il vigneto viene condotto secondo i principi dell'agricoltura biodinamica. L'eleganza e l'armonia delineano questo vino che si esprime sulle note fruttate e delicatamente speziate, un accenno minerale completa l'olfatto. Pieno e corposo, in perfetto equilibrio grazie anche all'ottima freschezza e alla tessitura tannica, si sviluppa con una lunga persistenza che richiama note di tabacco e cioccolato.

www.camerani.wine
