

Vini & cucina Emporio Vini & Sapori e Azienda S. Antonio, abbinata vincente

■ **CREMONA** Nella zona orientale della Valpolicella e a est di Verona su una superficie di cento ettari si estende la tenuta Sant'Antonio, in un'area particolarmente vocata alla produzione del vino. «In realtà - spiega **Tiziano Castagnedi**, uno dei quattro fratelli titolari, che è stato ospite dell'Emporio Vini & Sapori di via Milano, in un incontro-degustazione promosso dall'enogastronomo **Oswaldo Murri** - si tratta di due superfici di analoghe dimensioni profondamente diverse che sono state unite. L'una di origine vulcanica è ideale per la produzione dei bianchi e l'altra, calcarea, per i rossi. Nel 2005, sospinti dai molti che lamentavano che i bianchi procuravano il mal di testa, abbiamo avviato la sperimentazione e poi la produzione di vini senza l'aggiunta di solfiti». Nasce così il Telos, 80% Garganega e 20% Sauvignon dell'Azienda Sant'Antonio degustato all'Emporio Vini & Sapori di **Marina Salada**. Nei primi 5 anni, ha ammesso **Castagnedi**, sono stati commessi disastri e sono stati dolori. Nel 2010 sono state prodotte le prime bottiglie. Ed è stato un successo. Per gustare questo grande bianco occorre stapparlo il giorno primo perché entri in contatto con l'ossigeno (che non ha mai conosciuto) il tempo sufficiente per sviluppare tutte le sue potenzialità. Altrimenti bisogna mescolarlo servendosi di un decanter. «Molti stanno seguendo il nostro esempio - ha ammesso **Castagnedi** - ma c'è ancora qualche diffidenza. C'è chi crede che questo sia un vino manipolato, che il Garganega sia tagliato con lo Sauvignon. Non è così». Il titolare della tenuta Sant'Antonio ha illustrato i vantaggi dell'utilizzo dell'azoto per la conservazione del vino. Si evita l'uso del rame, che è un metallo pesante e come tale nocivo, nel trattamento della vite. Inoltre il rame è una sostanza acida che in parte finisce inevitabilmente nei mosti. Si sono dotati della migliore attrezzatura per la produzione di azoto e controllano con le sonde la purezza del gas stoccato nei silos. I vini sono conservati in condizioni paragonabili a quelle di una camera iperbarica. Non si aggiunge l'anidride solforosa e così si evita il classico mal di testa che molti provano dopo avere bevuto vi-

ni bianchi. Durante la serata sono stati degustati un Telos bianco 2015, un Valpolicella Superiore Telos senza solfiti aggiunti del 2014 le cui note sono state esaltate dall'assenza dei solfiti, un Amarone senza solfiti aggiunti e un Amarone del 2004 tradizionale. Agli eccellenti abbinamenti a tavola hanno provveduto i tecnici **Lorenzo e Federico Martani**, affiancati dal sommelier **Sebastiano Marcarini**.



► 2 aprile 2017



A sinistra, ai lati
Lorenzo
e Federico
Martani
Tiziano
Castagnedi
Marina Salada
A destra
Castagnedi
presenta
i suoi vini
Sotto Sebastiano
Marcarini
e Osvaldo Murri