

Visita alla cantina Tenuta Sant'Antonio a Mezzane di Sotto Loc. San Briccio - Verona



Un gruppo di 25 persone dell'Università Popolare di Spinea del settore di enologia hanno partecipato alla visita alla cantina Tenuta Sant'Antonio situata ad est di Verona nella Valpolicella a Mezzane di Sotto Loc. San Briccio.

La cantina è situata sopra una collina immersa nei vigneti. La visita è stata illustrata dal sig. Paolo Castagnedi uno dei quattro fratelli che gestiscono l'azienda.

L'azienda lavora 50 ettari di vigneto di proprietà più 30 ettari in affitto. La produzione annuale di bottiglie è di circa 500.000 bottiglie.

La visita si è protratta per circa 4 ore: è stata una vera lezione di cultura enologica .

Il sig Paolo Castagnedi ci ha parlato della composizione dei terren, dei vari tipi di potatura a seconda dei vitigni impiantati ;della lavorazione delle uve e delle tecniche nuove di fermentazione controllata a seconda delle uve trattate e dell'invecchiamento dei vini nelle botti di rovere

soffermandosi molto in particolare sullo studio delle varie botti e della grana dei vari legni impiegati in modo di ottenere dei vini di ottima qualità. Ci illustrato tutto il ciclo della lavorazione sia dei vini bianchi che di quelli rossi soffermandosi in particolare sulla lavorazione dei vini Valpolicella Superiore e Valpolicella con Ripasso e del grande Amarone. Particolarmente suggestiva è stata la bottaia con 1000 botti della capacità di ciascuna botte di 5 ettolitri all'interno delle quali vengono lasciati ad invecchiare il valpolicella e l'amarone.

Il Sig. Paolo ci ha poi guidato alla degustazione di ben 6 vini di sua produzione di cui due bianchi tra cui un soave e quattro rossi il Valpolicella superiore ,il Valpolicella con ripasso e i due amaroni Campo dei Gigli 2004 e Selezione Antonio Castagnedi che sono il cru della produzione della cantina.

Nel pomeriggio il gruppo si è recato alla sala del palazzo della Gran Guardia a Verona centro a degustare alcuni vini dei 5 grappoli del Veneto e del Trentino e Alto Adige :i cru della produzione di queste regioni nel 2008.