Tenuta Sant’Antonio, annata 2025: il coraggio di difendere l’integrità qualitativa

scritto da Emanuele Fiorio | 27 Gennaio 2026



In occasione dei 30 anni di attività, Armando Castagnedi si racconta in un dialogo sincero e approfondito. Dall’annata 2025, un banco di prova che ha richiesto scelte coraggiose sull’Amarone, emerge la fotografia di un’azienda matura, che ha trasformato le sfide in un’opportunità per definire il proprio futuro, puntando sull’eleganza e la riscoperta del Valpolicella d’annata.

Trent’anni di vendemmie non sono solo un traguardo, ma un archivio di scelte, stagioni e intuizioni. In questa conversazione, **Armando Castagnedi, co-titolare di Tenuta**

Sant’Antonio, apre questo archivio con **una sincerità rara e preziosa**, non esitando a raccontare anche le difficoltà e le decisioni sofferte, una dote che pochi produttori possiedono e che va lodata. Emerge il ritratto autentico di un’azienda che ha fatto della crescita consapevole e del legame fraterno la propria cifra stilistica. Il racconto parte dall’**annata 2025**, specchio fedele di questa filosofia: un’annata a due volti, eccellente per i bianchi ma complessa per i rossi, che ha imposto la **coraggiosa decisione di sacrificare la quantità per difendere l’integrità qualitativa dell’Amarone.**

Ma l’intervista va oltre la cronaca stagionale, addentrandosi nell’alchimia che ha permesso a quattro fratelli di costruire un progetto solido, basato su una suddivisione dei ruoli tanto naturale quanto strategica. Armando svela il percorso di evoluzione dell’azienda, una traiettoria che li ha portati a definire la propria identità non solo attraverso i vini più celebri, ma anche attraverso una **scommessa contemporanea: restituire dignità e complessità al Valpolicella d’annata**, un vino spesso incompreso ma che rappresenta la più pura espressione del territorio. Il nostro dialogo si chiude con una riflessione ideale, un confronto immaginato con un maestro come Giuseppe Quintarelli, che non celebra un mito, ma rivela la **profonda consapevolezza di un percorso stilistico maturo**, approdato a una ricerca di eleganza, equilibrio e bevibilità.

La vendemmia 2025 si è conclusa da poco. Qual è stata la prima sensazione quando avete portato in cantina le uve di questa annata?

Guardi, a dire il vero il 2025 è stata un’annata piuttosto **contraddittoria**. Avevamo grandi aspettative, sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo. Le condizioni fino a Ferragosto erano state interessanti: una primavera piovosa aveva favorito un ottimo germogliamento e grappoli ben

sviluppati, preannunciando una buona produzione. L'estate è stata calda, ma non torrida come quella del 2024. Ad agosto, alcuni sbalzi termici sembravano aver creato le premesse perfette.

Per i vini bianchi, queste premesse sono state confermate. L'annata meno calda ci ha regalato uve – Chardonnay, Pinot Grigio, Garganega – con **acidità e pH molto più equilibrati** rispetto al 2024, anno in cui avevamo avuto maggiori difficoltà in cantina. Quest'anno, invece, **le uve arrivavano sane e i nostri tecnici non hanno dovuto affrontare particolari criticità.**

Il problema, purtroppo, è sorto per i vini rossi. Verso metà settembre, proprio nel momento topico per la **selezione delle uve destinate all'Amarone, sono arrivate le piogge**. Questo ha rappresentato una sfida enorme. Quando piove in quella fase, l'acino si gonfia d'acqua e il rischio non è tanto portare a casa l'uva, quanto riuscire a mantenerla sana durante il delicato processo di appassimento. **La potenzialità che si sviluppassero muffe era molto alta. Per questo motivo**, forti dell'esperienza di annate difficili come il 2001 e il 2014, **arrivati a circa il 60-65% del nostro potenziale**, abbiamo preso la difficile decisione di **sospendere la raccolta**. Di conseguenza, avremo una produzione di Amarone sicuramente più bassa in quantità, ma abbiamo salvaguardato la qualità.

In realtà mi ha già risposto alla domanda che volevo porle, ovvero se quest'anno il clima vi ha riservato sorprese particolari…

Sì, come dicevo, **dal punto di vista qualitativo siamo molto soddisfatti**, specialmente per i bianchi che ora stiamo preparando per l'imbottigliamento. Magari avevano un grado zuccherino leggermente inferiore, ma questo non è un problema; anzi, si allinea con la nostra filosofia aziendale che mira ad

abbassare gradualmente il tenore alcolico dei bianchi, portandoli da 12.5 a 12 gradi, per esaltarne la freschezza e i profumi. L'equilibrio tra acidità e pH era ottimo fin dalla vigna.

Ogni vigneto ha una sua determinata personalità. Ce n'è uno in particolare che quest'anno vi ha sorpreso o deluso, e perché?

Mah, direi che è stata l'annata in generale a lasciarci non completamente soddisfatti per i rossi, più che un singolo vigneto. Avevamo aspettative molto alte, i nostri vigneti sono quasi tutti di alta qualità, in posizioni collinari e ci regalano grandi soddisfazioni. La delusione, come dicevo, riguarda principalmente **l'impatto della pioggia sulle uve destinate all'Amarone**. Lavorare un anno intero per curare la vigna e poi, negli ultimi dieci giorni prima della raccolta, vedere il risultato ridimensionato non è facile. Ma sappiamo che il nostro lavoro è fatto anche di questo.

In azienda lei collabora con i suoi fratelli (Tiziano, Paolo e Massimo). Come gestite i momenti di disaccordo o le visioni diverse su scelte importanti?

È una domanda che mi fanno in tanti. Non è facile, ma nemmeno impossibile. Abbiamo avuto l'esempio dei nostri genitori: mio padre aveva otto fratelli, e sei di loro hanno lavorato insieme fino a 70 anni. Ricordo le discussioni e le difficoltà, ma anche il consiglio di mio padre: "Durante il giorno lavorate assieme, ma la sera ognuno a casa sua, a dieci chilometri di distanza".

La chiave, nel nostro caso, è stata riuscire a **suddividere bene i ruoli**. Siamo partiti da zero, con esperienza nella

produzione di uva ma non di vino. Quando abbiamo iniziato a vinificare, ci siamo approcciati alle varie responsabilità e, piano piano, le inclinazioni personali e il carattere di ognuno ci hanno guidato. Io, per esempio, ho capito di non essere adatto al lavoro di cantina, che richiede pazienza e precisione quasi maniacale. Mio fratello Paolo, invece, è perfetto come responsabile della produzione ma non ama viaggiare o visitare clienti. **Così, le responsabilità si sono definite in modo naturale: io seguo il mercato estero, un altro l'Italia, uno i vigneti e uno la cantina**. Ognuno rispetta il lavoro dell'altro. Certo, ogni tanto si discute animatamente, ma lo si fa sempre con cognizione di causa e con l'obiettivo comune di portare avanti il progetto.

Trent'anni di attività sono un traguardo significativo. Guardando indietro, quale decisione – anche piccola – ha avuto l'impatto più inaspettato sul progetto Tenuta Sant'Antonio?

Trent'anni, sembra incredibile! All'inizio il nostro progetto era molto più piccolo. Una delle prime sfide che ci ha portato a una decisione fondamentale è stata la gestione dei disciplinari delle DOC. Eravamo giovani e sentivamo che le regole, a volte, ci stavano un po' strette e non ci permettevano di esprimerci come avremmo voluto.

Da lì è nata la decisione, rivelatasi cruciale, di **sviluppare anche una linea di vini IGT. Questa scelta ci ha dato la libertà di sperimentare** e ha creato una gamma di prodotti che ci ha fatto conoscere e crescere molto più velocemente a livello internazionale, raggiungendo una clientela diversa. Questo successo, a sua volta, ci ha permesso di consolidarci e di focalizzarci ancora di più sulla produzione di alta qualità per i nostri vini a denominazione, Soave e Valpolicella. La decisione più importante, in fondo, è stata quella di

scegliere se rimanere piccoli produttori o crescere e creare un'azienda vera e propria. Abbiamo scelto la seconda via, e oggi siamo un'azienda con 50 dipendenti. È stato un percorso di apprendimento, fatto anche di errori, ma la guida, la visione, è sempre rimasta saldamente nelle nostre mani.

C'è un vino nel vostro portfolio che sentite sia ancora incompreso o sottovalutato, e che invece ha le potenzialità per emergere maggiormente e meriterebbe più attenzione?

Assolutamente sì. Se torniamo al discorso dell'evoluzione, credo che oggi il vino con il potenziale più inespresso sia il **Valpolicella d'annata Nanfrè**. Il mercato conosce benissimo l'Amarone e il Ripasso, ma il Valpolicella giovane, quello che 40 anni fa era il vino quotidiano, è stato dimenticato o etichettato come un prodotto semplice. Oggi, però, grazie alle tecniche in vigna e in cantina, siamo in grado di produrre un Valpolicella che, pur mantenendo la sua leggerezza, possiede un carattere e una complessità straordinari.

Vedo una **potenzialità enorme** per questo vino nel mercato attuale, che cerca prodotti più agili ma non banali. Il problema storico è che per fare un grande Amarone si selezionano le uve migliori, e ciò che resta fatica a dare un grande Valpolicella. Per questo, da alcuni anni **abbiamo dedicato specifici vigneti esclusivamente alla sua produzione**, senza selezionare grappoli per l'appassimento. I risultati sono entusiasmanti. La vera sfida ora è comunicarlo, farlo capire. È un lavoro di promozione che stiamo portando avanti con convinzione, perché **crediamo sia la più autentica espressione del nostro territorio**.

In chiusura vorrei porle una domanda *sui generis*. Se potesse sedersi a cena con un produttore storico della Valpolicella – anche defunto – per fargli assaggiare i vostri vini del 2025 e confrontarvi, chi sceglierebbe e perché?

È una bellissima domanda. Senza voler essere banale, la persona che sceglierei è **Giuseppe Quintarelli**. Ho avuto la fortuna di conoscerlo, anche se poco, da giovane. Mi incuriosirebbe moltissimo sentire il suo parere perché **rappresentava una filosofia che, col tempo, abbiamo imparato ad apprezzare sempre di più.**

Ricordo che all'inizio della nostra carriera eravamo affascinati da stili più prorompenti e strutturati, come quelli di Dal Forno. Quintarelli, invece, ha sempre mantenuto uno stile più tradizionale, mai banale, di un'eleganza incredibile. Lui diceva che il vino segue lo stile e l'andamento della vita di chi lo produce. E quando parlo di evoluzione, parlo proprio di questo: negli ultimi dieci anni, **anche noi ci siamo spostati verso uno stile che ricerca più la piacevolezza e la bevibilità, pur mantenendo complessità.**

Abbiamo intrapreso una strada diversa rispetto ai nostri inizi, perdendo forse una parte della clientela abituata a vini più potenti, ma conquistandone una nuova che apprezza questo cambiamento. Ecco, sarebbe affascinante sedermi con lui, discutere di questa evoluzione e vedere, attraverso i suoi occhi e la sua esperienza, il percorso che abbiamo fatto in questi trent'anni.

Punti Chiave:

1. La **vendemmia 2025** si è rivelata a due facce: eccellente per i vini bianchi, grazie a un’estate equilibrata, ma estremamente complessa per i rossi a causa delle piogge di settembre.
2. Per salvaguardare la qualità, è stata presa la **decisione coraggiosa** di sospendere la raccolta per l’Amarone, sacrificando la quantità per evitare i rischi legati alle muffe.
3. Il successo trentennale dell’azienda si fonda su un’efficace **suddivisione dei ruoli** tra i quattro fratelli, un’alchimia che unisce le inclinazioni personali all’obiettivo comune.
4. L’azienda ha vissuto una profonda **evoluzione stilistica**, passando da vini potenti e strutturati a una ricerca di maggiore eleganza, equilibrio e bevibilità.
5. La vera scommessa per il futuro è la **riscoperta del Valpolicella d’annata**, un vino dal grande potenziale ancora incompreso dal mercato, su cui l’azienda sta investendo con vigneti dedicati.