

Santa Sofia, 200 anni di coerenza con il territorio.

scritto da Giovanna Romeo | 28 Novembre 2020



Nonostante siano trascorsi ben duecento anni dagli esordi dell'azienda, solo oggi **Santa Sofia** porta sul mercato una selezione che suggella la perfezione di un lavoro che in questi anni è cresciuto sempre di più. **Luciano Begnoni**, il proprietario, introduce con l'enologo **Matteo Tommasi** il "clou" del percorso della sua azienda: l'**Amarone della Valpolicella Riserva 2012**. *"Nasce dalla selezione delle uve dei filari più vecchi del vigneto da cui otteniamo l'Amarone della Valpolicella Classico – afferma -. Per l'annata 2012, particolarmente fortunata, abbiamo deciso di vinificare separatamente i filari più "saggi". In botti da 21 hl è nato un vino diverso che saprà sorprenderci"*. È dunque ancora una volta il territorio, in quella magica combinazione tra clima e uomo, quello che più finemente i francesi chiamano terroir, che permette di realizzare qualcosa di straordinariamente

identitario, un pensiero che diventa sorso nel quale coniugare la personalità dell'azienda, la vocazione delle uve, la forza di un luogo elitario, perché prima di tutto la Valpolicella è l'appassimento.

Cento giorni di attesa sui graticci per Corvina, Corvinone e Rondinella, gli autoctoni del territorio che solo in questi luoghi traggono la linfa per trasformarsi in un vino non ripetibile in nessun'altra parte del mondo. A Monte Gradella, nel cuore della Valpolicella Classica, trovano dimora i ventiquattro ettari di Santa Sofia. Nei cosiddetti vigneti "saggi", quelli storici di Marano, Fumane e San Pietro in Cariano, allevati a pergola veronese e meglio esposti, vi sono filari collinari ordinati, terrazzamenti, uve passite, nettare, univocità. Una condizione eccezionale, un paradigma che caratterizza un contesto ormai riconosciuto in oltre 60 paesi del mondo: *"Ho sempre immaginato la Riserva come qualcosa di unico e particolare – racconta Luciano Begnoni – un vino che prima di tutto mi deve intrigare, che mi ricordi il luogo, le origini"*.

Dopo il grande successo dell'**Amarone della Valpolicella Docg Classico 2015**: dalle 60mila alle 80mila bottiglie prodotte su un totale di 650mila, Santa Sofia si iscrive ufficialmente nel gotha dei vini con l'**Amarone della Valpolicella Docg Classico Riserva 2012**. Un vino che ancora una volta è coerenza con il territorio, rappresentatività della specifica zona. Bevibile, gastronomico, ha la spinta caratteriale dell'appassimento, la forza dell'estrazione, la trama della sostanza. Si allontana dalle consuete sinfonie di morbidezza e rotondità, tipologie lungamente amate, per ritornare alla sua essenza, asciutta, elegante, concreta e più quotidiana. Un vino prezioso visto l'esiguo numero di bottiglie prodotte (2760), ma volutamente di più facile lettura. Un'annata perfetta, che la mano sensibile dell'uomo, la vinificazione rispettosa delle uve, rendono maturo, correttamente evoluto, diritto, minerale, intenso, armonico.

Santa Sofia una realtà che non ha mai seguito le mode e che da sempre, con forte personalità, ha saputo interpretare la Valpolicella più autentica.