

Telos Tenuta Sant'Antonio, la nuova frontiera della vitienologia realmente naturale

scritto da Redazione Wine Meridian | 31 Marzo 2016



“La produzione di vini di alta qualità e di elevato valore

ambientale e di salubrità frutto di investimenti costanti in ricerca e non solo una scelta di tipo filosofico” dice Armando Castagnedi.

Tenuta Sant'Antonio è una delle aziende più autorevoli nel panorama delle produzioni in Valpolicella e nella zona del Soave – festeggia quest'anno i 6 anni della linea Telos, nata per offrire al mercato una produzione sostenibile di vini senza solfiti.

Questa linea di vini senza solfiti testimonia la scelta di Tenuta Sant'Antonio rappresentata anche da una straordinaria rivoluzione sia in vigna che in cantina, all'insegna della ricerca continua e dell'utilizzo di alternative naturali ai presidi chimici. Il risultato di questo progetto sono tre vini: Telos Il Bianco (white wine), Telos Il Rosso (red wine) and Telos Amarone.

“Quando abbiamo iniziato a progettare questa nuova linea – spiega Armando Castagnedi, titolare della Tenuta assieme ai fratelli Tiziano, Paolo e Massimo – non immaginavamo che ci avrebbe portato a rivoluzionare gran parte del nostro modello produttivo verso quella che oggi noi definiamo una viticoltura con il più basso livello di impatto sia sul prodotto che sull'ambiente. È stato un progetto, pertanto, che ci ha fortunatamente costretti non solo a studiare, approfondire al meglio sia le nostre tecniche agronomiche, che quelle enologiche, ma ci ha spinti a nostro parere verso quelli che oggi sono i confini più estremi di una viticoltura sostenibile”.

“La sostenibilità sottolinea Paolo, l'enologo della Tenuta viene troppo spesso dichiarata più come uno slogan che come vera e concreta modalità di produzione che rispetti il consumatore e l'ambiente attraverso tutta una serie di procedure e azioni che eliminino tutti i possibili fattori inquinanti di derivazione chimica”.

Dunque non solo proclami, ma anche un costante impegno che parte dal vigneto e arriva alla bottiglia. Per la linea Telos,

ma questa è diventata ormai prassi per tutte le produzioni, nel vigneto le concimazioni si basano sull'analisi dei mosti che lo stesso è in grado di produrre. I fitofarmaci sono stati totalmente sostituiti con alternative naturali che hanno tempi di carenza e non rilasciano molecole residuali. La vite è accompagnata con operazione manuali fino alla raccolta dell'uva. Il processo di vinificazione viene attivato esclusivamente con prodotti di origine organica, senza aggiungere solfiti in pigiatura, in fermentazione o prima dell'imbottigliamento, né prodotti a basi di solfati e fosfati durante la fermentazione.

Tutto ciò è stato reso possibile da un'evoluzione approfondita della conoscenza della fisiologia della vite, della natura dei suoli, delle caratteristiche enologiche dei vitigni coltivati "ad ennesima dimostrazione che la produzione di vini di alta qualità e di elevato valore ambientale e di salubrità è frutto di investimenti costanti in ricerca e non solo una scelta di tipo filosofico" dice Armando.

"Noi pensiamo che conclude Tiziano che questa linea Telos apra la strada ad una innovativa e concreta alternativa alla produzione di vini realmente "naturali", dove la "naturalità" viene garantita fin dalla genesi dei prodotti e può essere dimostrata e certificata in ogni fase del processo produttivo. E tutto questo garantendo un livello qualitativo dei vini eccellente e una longevità dei prodotti straordinaria".