Amarone della Valpolicella 30 Anni di Tenuta Sant’Antonio

scritto da Fabio Piccoli | 23 Maggio 2026

Ci sono vini che nascono per celebrare una ricorrenza e altri che, proprio grazie a quella ricorrenza, riescono a dire qualcosa di nuovo. L’Amarone della Valpolicella 30 Anni 2020 di Tenuta Sant’Antonio appartiene a questa seconda categoria: non è soltanto un’etichetta celebrativa, ma una dichiarazione d’intenti sul futuro possibile dell’Amarone.

L’abbiamo degustato e ci ha colpiti fin dal primo sorso. Affinamento di 3 anni in tonneaux, uvaggio fondato su Corvina e Corvinone 70%, Rondinella 20%, Croatina 5% e Oseleta 5%; il colore è un lucente rosso rubino con riflessi porpora, per una produzione di 60.000 bottiglie.

È una base profondamente classica, quindi, ma interpretata con un passo contemporaneo.

Il tema è delicato: oggi si parla spesso di “alleggerire” i grandi rossi. Il mercato chiede più freschezza, più bevibilità, meno estrazione apparente, meno muscolo. Ma il rischio, evidente in molte interpretazioni, è che nel tentativo di rendere un vino più agile si finisca per sottrargli identità. L’Amarone, in particolare, non può diventare semplicemente un rosso più snello: perderebbe quella profondità, quella densità aromatica e quella vocazione alla lentezza che ne costituiscono l’anima.

Qui Tenuta Sant’Antonio trova invece un equilibrio raro. Questo Amarone 30 Anni non rinnega nulla della propria natura: conserva la ricchezza del frutto maturo, la trama speziata, il calore, la morbidezza tannica e quella profondità balsamica che appartengono alla migliore tradizione della Valpolicella.

La vera novità non è dunque un Amarone “più leggero” in senso riduttivo, ma un Amarone più leggibile. Più disteso. Più armonico. È un vino che non cerca di impressionare con la sola potenza, ma di convincere con la misura. La struttura c’è, l’alcol è parte del disegno, la materia non manca; eppure tutto sembra orientato verso una beva sorprendentemente dinamica. La freschezza non è un maquillage moderno, ma una forza interna che tiene insieme il sorso, ne allunga il passo, ne rende più nitidi i contorni.

Al naso arriva con un profilo ampio ma non sovraccarico: ciliegia scura, prugna, spezie dolci e scure, pepe, liquirizia, cacao, una sfumatura balsamica che dà profondità senza appesantire. In bocca il vino gioca la sua partita migliore: il frutto è maturo ma non confetturato, il tannino è levigato, il legno accompagna senza coprire, la chiusura mantiene tensione e pulizia. È proprio qui che l’Amarone torna a essere vino da tavola, non soltanto vino da meditazione.

Questa è forse la conquista più interessante: riportare l’Amarone dentro una dimensione gastronomica ampia. Non solo brasati, selvaggina e formaggi stagionati, ma anche primi

ricchi, paste al ragù, risotti saporiti, carni arrosto, piatti al tartufo, preparazioni speziate, cucina autunnale e invernale non necessariamente monumentale.

L'aggettivo che verrebbe voglia di usare – e che oggi suona quasi desueto – è tipico. Tipico non nel senso di prevedibile, ma nel senso più nobile: fedele al territorio, alle uve, al metodo, alla memoria gustativa dell'Amarone. Questo vino non cerca una modernità di superficie; cerca piuttosto una modernità di equilibrio. È contemporaneo perché è bevibile, fresco, proporzionato. Ma resta Amarone fino in fondo.

In questo senso l'Amarone della Valpolicella 30 Anni di Tenuta Sant'Antonio è una delle interpretazioni più convincenti del nuovo corso dei grandi rossi italiani: non alleggerisce cancellando, ma alleggerisce illuminando. Toglie peso senza togliere sostanza.

Company Profile

Tenuta Sant'Antonio – La storia della Famiglia Castagnedi e della Tenuta Sant'Antonio non è solo un racconto d'impresa: è un inno alla vita, alle radici, alla terra. È la storia di una famiglia italiana che ha saputo trasformare l'amore per il proprio territorio in una forma d'eccellenza riconosciuta nel mondo, guidata da una passione autentica, da un coraggio silenzioso e da un profondo senso di gratitudine verso le colline veronesi che li hanno visti nascere e crescere. Il rispetto per l'ambiente, la ricerca instancabile della qualità, l'adozione di pratiche sostenibili e la valorizzazione delle varietà autoctone sono i capisaldi che ispirano ogni gesto dei quattro fratelli Castagnedi.

TENUTA SANT'ANTONIO
Via Ceriani 23 Colognola ai Colli (VR) 37030 IT
info@tenutasantantonio.it – 045 765038
https://tenutasantantonio.it