SCAIA Garganega/Chardonnay di SCAIA

scritto da Fabio Piccoli | 16 Maggio 2026



Questa per me non è una recensione come le altre. È una recensione speciale, perché ho avuto la fortuna rara di seguire la nascita della linea Scaia fin dalla sua genesi, nel 2006, quando questo progetto era ancora un’intuizione, una possibilità, quasi una domanda aperta sul futuro.

Ricordo perfettamente gli incontri con Armando, Tiziano, Paolo e Massimo Castagnedi, i quattro fratelli alla guida di Tenuta Sant’Antonio. Si ragionava se fosse giusto inserire, accanto alla produzione più identitaria e territoriale dell’azienda, una linea di vini apparentemente così “diversa”, più libera, più immediata, più contemporanea. Una linea che, almeno in superficie, sembrava allontanarsi dalla filosofia produttiva storica della Tenuta.

Ma la risposta, alla fine, fu semplice. Semplice, non facile.

Scaia doveva rappresentare un’eccellenza vitienologica capace di non tradire l’anima autentica del territorio di origine, ma al tempo stesso in grado di parlare una lingua più comprensibile, più aperta, più universale. Non una scorciatoia commerciale, dunque, ma un progetto di libertà espressiva: un modo diverso di interpretare le uve, il paesaggio, la vocazione veronese, senza rinunciare alla qualità.

Del resto, come emerge bene anche dalle parole di Armando Castagnedi, Scaia nasce proprio dall’esigenza di valorizzare le uve bianche in modo non convenzionale, intercettando quei consumatori che magari non erano ancora pronti o abituati al linguaggio più classico del Soave, ma cercavano comunque un vino piacevole, fresco, ben fatto e riconoscibile. La scelta dell’IGT ha dato alla famiglia Castagnedi quella libertà stilistica necessaria per creare vini più accessibili nel linguaggio, ma non meno seri nella sostanza.

E quando le scelte sono così coerenti con l’anima profonda di un’azienda, quando innovano senza tradire, alla fine vengono premiate. Non è un caso se oggi Scaia è una delle linee di maggior successo sul mercato e tra le più apprezzate dai consumatori. Personalmente, non so nemmeno quante volte mi sia capitato di sentire amici e conoscenti chiedermi: “Mi consigli uno Scaia?”. E basta degustare anche una sola volta un vino di questa linea per capire le ragioni di un successo totalmente meritato.

Ne ho avuto ulteriore conferma con lo Scaia Garganega Chardonnay 2025 Trevenezie IGT.

Il vino nasce da un blend di Garganega 55% e Chardonnay 45%, affinato in acciaio, con una produzione importante, segno di un progetto ormai pienamente riconosciuto e consolidato. Nel bicchiere si presenta con un giallo paglierino luminoso, attraversato da riflessi verdognoli, coerente con il suo

profilo fresco e fragrante.

Al naso è immediato ma non banale: arrivano profumi floreali, sensazioni di frutta esotica, accenni agrumati e una bella pulizia aromatica. La Garganega porta con sé quella vena territoriale, fresca e sapida; lo Chardonnay aggiunge morbidezza, rotondità e una dimensione fruttata più internazionale. È proprio in questo equilibrio che Scaia rivela la sua intelligenza stilistica: non vuole complicare il sorso, ma nemmeno banalizzarlo.

In bocca colpisce per freschezza, scorrevolezza e bevibilità, sostenute da un'acidità ben integrata e da un finale sapido che invita immediatamente al secondo sorso. È un vino che non ha bisogno di essere spiegato troppo, perché arriva diretto; ma, se lo si ascolta con attenzione, mostra una precisione tecnica e una coerenza progettuale tutt'altro che scontate. Anche la scheda di degustazione allegata sottolinea la sua freschezza, la sua scorrevolezza e il finale sapido, oltre alla grande versatilità gastronomica.

Ecco, forse la vera forza dello Scaia Garganega Chardonnay 2025 è proprio questa: riesce a coniugare un'eleganza straordinaria con un'immediatezza e una bevibilità uniche. È come uno di quei capi firmati da una grande maison: curato, riconoscibile, stilisticamente impeccabile, ma al tempo stesso così naturale da poter essere indossato da tutti.

Un vino "per tutti", sì, ma non nel senso riduttivo del termine. Piuttosto, un vino capace di essere compreso da molti senza rinunciare alla propria identità. Un vino che può accompagnare un aperitivo, una cena tra amici, un piatto di pesce, un risotto, una quiche di verdure, ma anche semplicemente un momento di piacere quotidiano. La sua temperatura ideale di servizio, tra gli 8 e i 10 °C, ne esalta ulteriormente il carattere fresco e conviviale.

Scaia Garganega Chardonnay 2025 è la dimostrazione che la

semplicità, quando nasce da una visione chiara e da una competenza profonda, può diventare una forma altissima di eleganza. È un vino accessibile, contemporaneo, luminoso, ma soprattutto coerente con l'idea originaria che lo ha generato: parlare a un pubblico ampio senza mai perdere il legame con la terra, con le uve e con la famiglia che gli ha dato vita.

E oggi, a quasi vent'anni dalla nascita di Scaia, questo calice conferma una verità: alcune intuizioni, quando sono autentiche, non invecchiano. Crescono.

Company profile

SCAIA – Scaia è uno dei marchi della Famiglia Castagnedi, nato da una visione audace: creare vini che rompano con la tradizione, mettendo piacere e accessibilità al centro di ogni calice. La filosofia del brand affonda le sue radici nella reinterpretazione contemporanea dell'eredità vitivinicola veronese, fondendo vitigni autoctoni e varietà internazionali con tecniche innovative. Grazie a vigneti accuratamente selezionati, a scelte stilistiche distintive (come l'inconfondibile tappo in vetro) e a una forte identità visiva, Scaia si distingue come un vino davvero unico: giovane, versatile, accessibile e indimenticabile. Scaia parla a una generazione di consumatori curiosi e sociali, che cercano la qualità senza complicazioni.

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

