

## Amarone della Valpolicella Ca' Pigneto

### L'emozione del vino

Era per noi una delle aziende di Negrar, ne avevamo letto ma non conoscevamo i vini e tantomeno la collocazione. In occasione dell'ultimo Vinitaly, un amico giornalista ci invita a scoprirla alla fine di una delle faticose giornate di fiera, con la promessa di una serata piacevole e riposante, praticamente in famiglia. Ci inerpiamo dietro Verona, sulla strada che sale in Valpolicella; un percorso affascinante fatto di numerosi irti tornanti che diventano come un filtro tra il clamore della città e la pace affascinante dei luoghi che percorriamo. Poco più di dodici chilometri dalla fiera e siamo in un mondo diverso, incantato, dove la vigna gode di una collina ad anfiteatro che guarda a sud in direzione di un panorama mozzafiato: tutta Verona con una vista che giunge fino dove lo sguardo discerne. Crediamo che anche le uve se ne siano accorte. Ci spostiamo dentro la tenuta dove si trova l'antica villa e il panorama si allarga e prende anche tutta la Valpolicella, spaziando fino al lago di Garda. Prima di giungere alla zona panoramica ci accoglie una sentinella secolare, un cedro del Libano gigante, unico testimone vivente della storia di quelle nobili terre. Perché c'è una villa del Seicento, probabilmente nata come convento, al centro della tenuta; una struttura che il conte Dionigio Serenelli acquistò, trovando la vigna abbandonata all'incuria, ma con delle vecchie viti ancora vive. Si appassionò all'idea di ridare vita al vigneto e ben presto il nobile gesto divenne un'attività imprenditoriale in cui coinvolse la figlia Serenella, col marito Carlo Adami, chirurgo vascolare di fama internazionale che parla dei suoi vini con una carica di entusiasmo e passione che riesce a portare anche nelle bottiglie. Nell'azienda sono oggi impegnati anche i tre figli della coppia, An-

gelica, Nicolò e Veronica, a ulteriore testimonianza di un impegno totale nel far parlare al meglio quelle straordinarie vigne. La piacevole serata ci porta ad assaggiare i tre vini, Ripasso, Amarone e Recioto e a confrontarci con l'enologo che "avevamo già visto", un uomo profondamente immerso nel territorio, Giancarlo Nicolis, dell'omonima azienda vitivinicola. Uomo di esperienza a lui i proprietari chiedono di fare vino senza compromessi, di arrivare alla bottiglia solo se l'annata è eccellente. Ormai è notte, ci licenziamo dai proprietari e dal cedro del Libano, andiamo a "salutare" il panorama in versione notturna, lo spettacolo è veramente suggestivo e di colpo, tutto quanto abbiamo bevuto è digerito... (F.D.A.)

#### AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG 2004



16,5% vol - € 80,00  
Uve: corvina e rondinella  
Bottiglie prodotte: 30.000  
[www.capigneto.com](http://www.capigneto.com)

Aristocratico e accattivante è rubino impenetrabile mentre al naso è intenso, elegante e di bella complessità di amarena, ciliegia, marasca anche sotto spirito, prugna, mirtillo, mora e ribes nero anche in nettare, resi croccanti da toni di arancia sanguinella, che lentamente si fondono con toni speziati di cannella, chiodi di garofano, ginepro, pepe e noce moscata; la dolcezza è alimentata da sentori di nocciole tostate, polvere di cacao, caffè e boero, e la leggiadria si manifesta in aromi di petali di rosa e violetta appassiti. Bocca fresca e morbida, di gran corpo e buon equilibrio, con tannini importanti ma setosi e perfettamente integrati nella trama gustativa. Un vino importante e potente che si fa bere, ribadendo il frutto del naso con gli altri aromi e un'intrigante mineralità di cipria. Goloso con uno stracotto di manzo al latte, con castagne e prugne.

