

2019

PRESS REVIEWS

PREMI RICONOSCIMENTI • RECENSIONI /// PRIZES • REVIEWS • AWARDS

MONTEGRADELLA VALPOLICELLA DOC CLASSICO SUPERIORE 2015


GILBERT & GAILLARD

89

GAMBERO ROSSO

VINI BUONI D'ITALIA

★★★★

ANNUARIO LUCA MARONI

IP 90

SOMMELIER WINE AWARDS

Argento

JAPAN WINE CHALLENGE

Argento

DECANTER ASIA WINE AWARDS

Argento

BIBENDA

CIVILTÀ DEL BERE

Argento

DOCTOR WINE: GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA

90

VINETIA

★★★

SOMMELIER WINE AWARDS

"Aromi decisamente intriganti con molte note floreali del legno e spezie", inizia affermando il team leader Sam Caporn MW, si incontra un palato di "frutti rossi, petali di rosa, finocchio e susine rosse, bilanciato ed interessante, elegante e persistente con un uso sapiente del legno".

"Quite intriguing aromas with lots of floral oak and spices, began team leader Sam Caporn MW, finding a palate of 'red fruits, rose petals, fennel and red plums, balanced and interesting, elegant and long with great use of oak'.

I VINI DI WINE NEWS, QUADERNI DI DEGUSTAZIONE DAL 14 AL 20 OTTOBRE
I VINI DI WINE NEWS: APPUNTI DI DEGUSTAZIONE.

(...) Montegradella Valpolicella Classico Superiore, annata 2015. Vino caldo e solare, possiede un bagaglio olfattivo di grande maturità aromatica e un notevole spessore strutturale che, in bocca, rende il vino ampio, appagante e intenso.

WINE NEWS WINES: WINETASTING'S NOTES.

Valpolicella Classico Montegradella, vintage 2015. A sunny and warm wine, it has a wide selection of mature aromas and a remarkable strong structure which, to the mouth, makes the wine wide, fulfilling and intense. Nowadays, Giancarlo Begnoni is leading the company with his son Luciano, negotiant of the land who was able in time to select the best sites and the most careful growers from which he takes the best. The result are a series of products always well centered and not without character. A modern path to preserve an antique tradition and excellence.

CAMERA DI COMMERCIO VERONA WINE TOP

Montegradella 2015: intenso e serrato nella trama tannica aromatica, resa più ricca dai rimandi alle spezie dolci del rovere, trova in bocca un inatteso guizzo di succosa freschezza, con note di prugna a dare maggiore vitalità espressiva alla confezione enologica.

Montegradella 2015: close and intense in the aromatic texture, made richer by reminiscences of sweet spices from the oak, at the palate has an unexpected lamp of juicy freshness, with notes of plum to get more expressive vitality to the oenologic pack.

GILBERT & GAILLARD
MONTEGRADELLA VALPOLICELLA DOC CLASSICO SUPERIORE 2015 – ORO

Riflessi nascosti di maturità. Raffinato al naso, sul tema di un'elegante marmellata di frutta come susina, ribes nero e ciliegia. Agile e delicato in bocca, con un frutto fresco e facile alla beva, texture corposa e vellutata. Un romantico vino italiano.

Subtle mature highlights. Refined nose showing an elegant jammy fruit theme of plum, blackcurrant and cherry. Supple, delicate mouthfeel with sound, easy-drinking fruit, dense weight and silky texture. A romantic Italian wine.

Robe aux discrets reflets d'évolution. Nez fin, sur une trame fruitée confiturée élégante (prune, cassis, cerise). En bouche, une matière souple et délicate, un fruit sain et digeste dominant, une matière dense, un grain soyeux. Italien et romantique.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO 2012



INTERNATIONAL WINE AND SPIRITS COMPETITION

Argento

GILBERT & GAILLARD

91

MUNDUS VINI

Argento

GAMBERO ROSSO



JAMES SUCKLING

92

BIBENDA



MEININGERS

90

VINETIA



SWA

Oro

WEINWELT

89

VINIBUONI D'ITALIA



WINE ENTHUSIAST

92

SOMMELIER WINE AWARDS

“Una sensazione intensa e complessa al naso, che indulge fin sul palato”, inizia affermando il team leader Martin Lam, che trova questo vino dalla medaglia d'oro “decisamente ampio al palato e versatile negli abbinamenti”. Jacopo Mazzeo del Pig Hotel sottolinea: “un profumo fresco, ricco, di frutta secca, prugne e susine con note di cacao sul finale”, il quale, secondo l'opinione del team leader Laurent Richet MS, lo rende un accompagnamento ideale per del “cervo con salsa di cioccolato e tuberì arrostiti”.

A 'complex, intense nose follows through on the palate,' began team leader Martin Lam, who found this substantial Gold medal wine to be 'quite broad on the palate and very food-friendly'. The Pig Hotel's Jacopo Mazzeo highlighted 'a fresh, savoury nose, dried fruits, plum and prune with notes of cocoa on the finish', which according to the team leader Laurent Richet MS, made it an ideal accompaniment for 'deer with chocolate sauce and roasted root vegetables.'

CAMERA DI COMMERCIO VERONA WINE TOP

Amarone 2012: rosso rubino profondo con riflessi granati, complesso bouquet di frutta scura matura e accenni balsamici e boisé, eleganza e misura nell'escursione sul palato, la trama tannica è serrata, l'energia è alleata della dolcezza.

Amarone 2012: deep ruby red with garnet hues, complex bouquet of dried ripe black fruits and boisé and balsamic hints, elegance and balance during the taste, close tannic texture, strength allied with sweetness.

GILBERT & GAILLARD

Colore scuro, con riflessi aranciati e mattone. Aromi empireumatici al naso, seguiti da quelli di composta di frutta. Pieno al palato, carnoso e vellutato, frutto molto articolato e maturo e sapori di rovere raffinato. Versatile e allo stesso tempo complesso.

Robe profonde, reflets orangés tuilés. Nez de saveurs empyreumatiques sur fond de fruits compotés. Bouche d'une grande ampleur, avec une matière charnue et veloutée, un fruit bien mûr très disponible, des saveurs d'élevage raffinées. Complet et complexe.

Deep-hued with orange tints and and bricking. Empyreumatic aromas on the nose backed by stewed fruits. Very full palate with a fleshy, velvety mouthfeel, ripe and very articulate fruit and refined oak flavours. A complex all-rounder.

NORVEGIAN GROUP

Intensi aromi di prugne, cioccolato, canfora e pepe nero. Grande corpo, ricco, gusto agrodolce dei frutti ben bilanciato e ricco di sfumature, con un lungo retrogusto di ciliegia amara disidratata.

Intense aroma of plums, chocolate, camphor, and black pepper. Good body and rich, very nuanced and balanced sweetsour fruit taste with long cherrybitterdry aftertaste.

VALPOLICELLA CLASSICO DOC 2016



VINI BUONI D'ITALIA



VINETIA



BIBENDA



FALSTAFF

89

VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUPERIORE 2015



EXPOVINA

87,6

VINETIA



MUNDUS VINI

83

IWSC

Argento

VINI BUONI D'ITALIA



GUIDA AI VINI DI VERONA

Top 100

BIBENDA



ANNUARIO LUCA MARONI

IP 90

GILBERT & GAILLARD

Colore che inizia a maturare. Al naso, ciliegia scura, ribes e la presenza di un tenue aroma tostato. Il palato è ben costruito ed esplose in un frutto saporito, con un finale facile alla beva. Un Valpolicella eseguito magnificamente.

The colour is starting to mature. The nose shows black cherry, currants and subtle toast presence. The palate is solid and well-made and boasts a savoury fruity, oaky framework, structure and easy-drinking finish. A beautifully crafted Valpolicella.

Robe présentant un début d'évolution. Nez de cerise noire, groseille, cassis, présence grillée discrète. Un valpolicella solide et bien fait, possédant une agréable trame boisée fruitée, de la structure et une finale digeste. Beau travail de vigneron.

NORVEGIAN GROUP

Piacevole, una consonanza di frutta secca, pepe e vaniglia. Corpo medio, sapore agrodolce e amaro con media concentrazione. Buon retrogusto amaro con una chiusura di giusta durata

Pleasant, but a bit tuned scent of dried fruit, pepper and vanilla. Medium body soursweetbitter taste with medium concentration. Correct bitter dry aftertaste with ok length.

ANTICHELO AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO 2014



MUNDUS VINI	DECANTER ASIA WINE AWARDS 2018	DAWA
Argento	Argento	Platino
IWSC	GILBERT & GAILLARD	
Bronzo	93	

GILBERT & GAILLARD 2019

Riflessi aranciati nascosti. Al naso, frutti maturi che ricordano quasi una composta, a metà strada tra ciliegia, susina e fico. Un vino ben definito e invitante con un frutto insolitamente vibrante e un'espressione tannica vellutata. Un emozionante vino per una cena al lume di candela.

Subtle orangey highlights. Nose of ripe fruits bordering on stewed, halfway between cherry, plum and fig. a very well defined, moreish wine with uncommonly vibrant fruit and velvety tannin expression. An exciting wine for a romantic candle-lit dinner.

Robe aux reflets orangés discrets. Nez de fruits mûrs presque compotés, entre cerise, prune, figue. Un vin très défini, très gourmand, avec un éclat fruité rare, une expression tannique veloutée. Une cuvée romanesque, pour dîner en tête à tête amoureux.

SOAVE BRUT DOC SPUMANTE



ROBERT PARKER

Eccovi un vino interessante, che sembra lanciare una sfida al Prosecco prodotto non troppo lontano da Soave, nella regione del Veneto. Realizzato interamente con la versatile Garganega in purezza, questo SA Soave Spumante Brut è una bollicina italiana molto secca e lineare. Le sfumature di mineralità che ricordano la polvere di guscio d'ostrica e selce, così comuni in questa varietà d'uva (allevate in territori vulcanici) sono ancora più accentuate dallo stile Brut utilizzato in questo caso. Ciò significa che questo vino non ha contenuto zuccherino residuo. Il finale offre toni delicati di pompelmo e salvia selvatica.

Here is an interesting wine that seems to launch a direct challenge to the Prosecco sparkling wines made not too far away from Soave in the Veneto region. Made with the versatile Garganega grape, the NV Soave Spumante Brut is a very dry and linear Italian bubbly. Those mineral nuances of crushed oyster shell and flint that are so common to this grape variety (farmed in volcanic soils) are further enhanced by the Brut style adopted here. This means that the wine has no residual sugar. The finish offers delicate tones of grapefruit and wild sage.

LEGENDA DELLE VALUTAZIONI | LEGEND OF THE RATINGS



91 - 100

Vini dell'eccellenza / Excellent wines

85 - 90

Vini di grande livello e spiccato pregio
High level wines with outstanding qualities

80 - 84

Vini di buon livello e particolare finezza
Wines of good level and particular fineness

74 - 79

Vini di medio livello e piacevole fattura
Wines of medium level and pleasant making



★★★★

Vino eccellente / Excellent wine

★★★

Vino ottimo / Very good wine

★

Vino buono / Good wine

♣

Vino buono/ottimo/eccellente che entra per la prima volta nella guida
A good/very good/excellent wine, mentioned for the first time in the guide.

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI



Indice di piacevolezza: consistenza, equilibrio, integrità.
Pleasantness index: consistency, balance, integrity.

IP 99
È il maggior punteggio assegnabile.
Is the maximum rate that can be assigned.

> IP 84
La piacevolezza del vino in esame è superiore / The pleasantness of the wine is higher.

> IP 75
Vini che meritano l'acquisto.
Wines that are worth purchasing.



★★★★★

Un vino eccezionale, di forte emotività gustativa, in riferimento al varietale.
An exceptional wine of strong tasting emotion with reference to the varietal.

★★★★★

Vino in cui c'è completa espressione del vitigno e un rapporto di eleganza, finezza, consistenza ed equilibrio meritevole. Un vino ottimo da consigliare in assoluto / Wine in which there is the complete expression of the vine and a ratio of worthy elegance, fineness and balance. A very good wine absolutely to suggest.

★★★

Vino buono, bevibile e piacevole.
Very good wine, drinkable and pleasant.

★★

Vino ben fatto e di piacevole bevibilità.
Well-done wine with pleasant drinkability.

★

Vino corretto buono, senza particolari pregi / An accurate and good wine, without particular qualities.



98 - 100
Classico: l'apice della qualità / Classic: the pinnacle of quality

94 - 97
Superbo: un grande risultato / Superb: a great achievement

90 - 93
Eccellente: altamente raccomandato.
Excellent: highly recommended.

87 - 89
Ottimo: spesso di buon valore; ben raccomandato / Very good: often good value; well recommended.

83 - 86
Buono: adatto per il consumo quotidiano, spesso di buon valore / Good: suitable for everyday consumption; often good value.

80 - 82
Accettabile: può essere utilizzato in circostanze meno critiche e impegnative / Acceptable: can be employed in casual, less-critical circumstances.

*Vuoi saperne di più? Cerca il qr code!
Want to know more? Check out the qr code!*

VANITY FAIR



Di Anna Mazzotti

PASSIONE AMARONE: 12 ETICHETTE CHE SONO UNA CERTEZZA

(...) AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO 2012 SANTA SOFIA
Zona di produzione Valpolicella classica. Corvina e Corvinone (70%), Rondinella (30%), appassimento delle uve dai 90 ai 120 giorni. Matura 36 mesi in botti di rovere di Slavonia e affina 12 mesi in bottiglia.

Caratteristiche: armonico, elegante, color rubino profondo, bouquet deciso ma delicato, sentori di ciliegie mature, ribes scuri, prugne secche, sfumature di cioccolato e note di tabacco mentolato. La sua texture tannica, matura ma dalla freschezza agrumata, lo rende un vino importante ma anche beverino. Se ben conservato può maturare oltre i 20 anni.

Abbinamenti gastronomici: è un vino per piatti importanti, quali lepre in salmi, stracotti e brasati di manzo al vino rosso, risotto all'Amarone, formaggi molto stagionati.

(...) AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO 2012 SANTA SOFIA

Zone of production Valpolicella classica. Corvina and Corvinone (70%), Rondinella (30%), appassimento process (drying of the grapes) from 90 to 120 days. It ages 36 months in big oak barrels of Slavonia and it refines 12 months into the bottle.

Characteristics: harmonic, elegant, deep garnet red, delicate but decisive bouquet, hints of ripe cherries, blackberries, prunes, hues of chocolate and balsamic tobacco's notes. Its tannic texture, ripe but with a citrus freshness, makes this an important but easy drinking wine. If well stored, it can develop more than 20 years.

Pairings: it's a wine for savory meals, as hare in salmi, stew and braised beef cooked in red wine, Amarone's risotto, very old cheeses.



di Raffaele Cumani

ANTEPRIMA AMARONE 2014: NOVE ASSAGGI CHE CI HANNO COLPITO

Vi abbiamo raccontato della grande degustazione di annate storiche per i 50 anni della DOC Valpolicella, ma Anteprema Amarone è stata soprattutto l'occasione per assaggiare i vini dell'annata 2014, annata che è stata giudicata non facile da molti vignaioli e addetti ai lavori.

Come abbiamo visto gli Amarone sono vini straordinari che hanno bisogno di tempo per esprimersi al meglio e in grado di conservare le proprie caratteristiche intatte per decenni. Per questo quando parliamo di antepreme bisogna sempre essere cauti nei giudizi, consapevoli che i vini devono avere il tempo di evolvere, affinare certe caratteristiche e svilupparne altre.

Lo scorso anno vi avevamo raccontato l'annata 2013, ma veniamo all'annata 2014, i tratti comuni ci sono sempre, concentrazione, sensazioni fruttate, erba-see e balsamiche, grande tannicità e persistenza.

Ecco 9 assaggi che ci hanno colpito:

(...)

Amarone della Valpolicella DOCG Classico Antichello Santa Sofia. Ha un naso fragrante, giovane. Vibrante e piacevolissimo, un vino di struttura ma di grande bevibilità. Ci ha convinto pienamente.

ANTEPRIMA AMARONE 2014: 9 TASTINGS THAT GOT OUR ATTENTION

We told you about a great tasting of old vintages in occasion of the 50th anniversary of the DOC Valpolicella's denomination, but Anteprema Amarone was first of all an opportunity to taste the 2014 vintage, a year considered to be not so easy by many winemakers and wine experts.

As we already know Amarones are extraordinary wines which need time to reach their best expression and are able to preserve their characteristics for ages. This is the reason why we need to be careful in judgements when we go to Anteprema Amarone, knowing that they need time to evolve, refine some aspects and develop others.

Last year we told you about 2013; let's go for the 2014, similar aspects are there: concentration, fruity, herbaceous and balsamic sensations, tannic wines with great persistency.

Amarone della Valpolicella DOCG Classico Antichello Santa Sofia. It has a crispy nose, young. Vibrant and very pleasant, a wine of structure and great drinkability as well. We were absolutely persuaded.



WINERY LOVERS CLUB ANTEPRIMA AMARONE 2014: THE 50TH ANNIVERSARY OF AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Do you know how Amarone della Valpolicella was born? It's an incredible and accidental story worth knowing. It was 1940 when a winemaker forgot to stop the fermentation of a Recioto barrel. This fact allowed the whole amount of sugar to become alcohol. Then, the result was a dry wine and this is the reason for the name Amarone. Today Amarone della Valpolicella DOC turned 50. And I had to take part in Anteprema.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2014

Before I talk about Anteprema Amarone 2014 it's important to analyze the weather conditions of 2014 vintage.

The first part of the year was very good, great budbreak and early bloom. But the second part was the opposite. 2014 will be remembered as the vintage of the rains, more than 1500 mm.

Despite this some winemakers have produced many good wines that I've tasted during the horizontal tasting in Anteprema Amarone 2014.

It's always interesting to take part in a horizontal tasting of a specific wine. You can discover the different winemakers' styles and the types of microclimate and terrain.

The selection of Amarone della Valpolicella 2014 involved 43 wines. Some were bottled, others were barrel examples.

I tasted a little less than half of the wines.

THE BEST 5 AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2014

Below are the five Amarone della Valpolicella 2014 that impressed the most.

(...)

SANTA SOFIA CLASSICO (BOTTLED)

A little toasting, rose, licorice and cherry were the aromas. Tasting it revealed elegance and freshness. Well-balanced.

SANTA SOFIA CLASSICO

Qualche sentore di tostatura, rosa, liquirizia e ciliegia. Alla beva si è rivelato elegante e fresco. Ben bilanciato.

Italia a Tavola.net



Di **Andrea Radic**

ITALIA A TAVOLA: ANTEPRIMA AMARONE 2018 FESTA PER CELEBRARE I 50 ANNI DELL'AMARONE DELLA VALPOLICELLA

L'edizione 2018 di "Anteprima Amarone" sa di festa. «Il segreto dell'Amarone è il suo paradosso: da uva invecchiata si produce un vino giovane», dice Olga Bussinello direttore del Consorzio Tutela Vini Valpolicella. Amarone è innanzitutto sapore e profumo, un vino che possiamo tranquillamente bere anche giovane e soprattutto goderlo. Non è obbligatorio abbinare piatti complessi di carni e selvaggina, l'Amarone si consegna volentieri ai nostri sensi anche da solo, come piacere, un vino da conversazione, meditazione. Ovvero, per stappare un Amarone, non è obbligatorio dover celebrare qualcosa. Quindi, una giornata dedicata alla completezza dell'Amarone, quella vissuta a Verona, ad un vino che nelle diverse espressioni, dovute al territorio, alla natura e alla mano dell'uomo che lo produce, esprime caratteri sempre netti e comprensibili.

Nel palazzo della Grand Guardia a Verona, il Consorzio Tutela dei Vini Valpolicella ha riunito oltre quaranta produttori, sommelier e giornalisti dai quattro angoli del mondo, dalla Cina agli Stati Uniti, da Singapore alla Polonia, perché «il brand Amarone è famoso nel mondo quanto Romeo e Giulietta - ha sottolineato il sindaco di Verona Federico Sboarina». Produttori protagonisti nelle parole del governatore del Veneto Luca Zaia che propone la richiesta di candidare il "metodo di appassimento" a patrimonio dell'Unesco.

«Nonostante le sue piccole dimensioni - afferma orgoglioso Andrea Sartori, presidente del Consorzio - la Valpolicella è fondamentale per l'economia veronese. Tra le 1.636 aziende produttrici socie oltre la metà ha dimensioni sotto i 2 ettari mentre solo il 7,5% va oltre i 100mila metri quadrati; a fronte di ciò, la produzione lorda vendibile è altissima, con le uve a 23-24mila euro per ettaro, così come il valore aggiunto che in diversi casi supera il 30%. Il valore fondiario in diverse aree può arrivare anche a 450 mila euro».

E veniamo all'annata 2014 di Amarone della Valpolicella. Sono le 9.30 quando la sala dedicata alla degustazione dei 44 produttori si comincia a popolare di giornalisti curiosi di capire se il millesimo sia di quelli da aspettare con gioia o da attendere con qualche dubbio da chiarire.

Diciassette vini sono campioni prelevati dalla botte, gli altri già in bottiglia, alcuni non ancora in commercio. Corpo e anima, misura, senso dei profumi e dei sapori, morbidezza e durezza, eleganza e sentori, frutta e spezie, prugna e sottobosco, hanno accompagnato le due opere di tempo necessarie a prendere coscienza e visione della sinfonia che 44 musicisti hanno eseguito con le loro bottiglie.

Da citare tra i quarantaquattro assaggi dell'annata 2014 diversi produttori che hanno saputo già nell'Amarone giovane dare caratteristiche e specificità che lo rendono degno di nota, di interesse e di attesa per ritrovarlo in bellezza e sapore cresciuto tra qualche anno. Tra campioni dalla botte, cito Santa Sofia (rotonda ed elegante pienezza).

La cena di gala svoltasi sabato sera al ristorante Vittorio Emanuele di piazza Bra a Verona, ha consentito anche di degustare bollicine del territorio di Valpolicella e ottime etichette di Valpolicella Doc superiore e Valpolicella Ripasso Doc superiore.

Nel pomeriggio della giornata inaugurale di Anteprima Amarone è stato il momento, non solo delle caratteristiche tecnico-enologiche, ma di un percorso nella storia italiana, grazie alla degustazione storica a tutto tondo, proposta dal Consorzio Tutela Vini Valpolicella per festeggiare i 50 anni dell'etichetta.

«La degustazione - ha dichiarato Olga Bussinello, direttore generale del Consorzio - ha messo a fuoco il consolidamento della qualità dell'Amarone lungo questi primi cinquant'anni. Un percorso di riconoscibilità dell'eccellenza di questo vino a livello internazionale veloce, se consideriamo che altre denominazioni importanti hanno una storia secolare di impegno in questa direzione. Il nostro obiettivo per i prossimi anni sarà quello di consolidare questo successo internazionale senza però dimenticare il mercato interno, che sta vivendo un trend positivo».

Una degustazione che ci ha riportato indietro nel tempo, a quando eravamo bambini e anche quando ancora non eravamo proprio. Era infatti il 1953 quan-

do Alberto Bolla organizza una grande festa presso il ristorante in Galleria Vittorio Emanuele a Milano e offre ai propri ospiti l'annata del 1950. La stessa con cui abbiamo iniziato questa degustazione, un'annata punto di inizio della fortunata storia dell'Amarone, che verrà riconosciuto come vino a sé stante e diverso dal Recioto solo con il disciplinare degli Anni Novanta e riceverà il riconoscimento della Docg nel 2010, quando la produzione supera ormai i 13 milioni di bottiglie. La degustazione storica ha visto nel calice, oltre al Bolla 1950, Montresor 1969, **Santa Sofia a 1983**, Pasqua 1985, Rocolo Grassi 1997, Dal Forno 2004, Cantina Sociale Valpolicella Negrar 2008 e infine Novaia 2010. Un viaggio nella storia di un grande vino.

*To mention, between the forty-four tastings of 2014 vintage that we had, many producers that were already able to give to this young Amarone features and peculiarities which make it noteworthy, interesting and also worth waiting for, to find it grown in future in beauty and flavors. Between barrels samples (...) **Santa Sofia (satisfying and fulfilling round and elegant wine).***

JAMES MAGAZINE, 5 VINI PER L'ESTATE

JAMES

MAGAZINE



BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO DOC SANTA SOFIA

Tra le aziende più rappresentative della Valpolicella, Santa Sofia conta su 200 anni di storia, 50 dei quali sotto la rivoluzionaria guida della famiglia Begnoni. Corvina (55%), Rondinella (30%), Molinara (15%). Rosato provenzale luminoso. Aromi agrumati e minerali al naso. Sorso teso, con splendida freschezza gustativa e buona sapidità.

Abbinamenti: dai finger food all'avocado e salmone, passando per la focaccia di Recco e il pollo al curry. Un vino decisamente trasversale.

Among the most representative companies of Valpolicella, Santa Sofia counts on 200 years of history, 50 of them under the revolutionary guide of the Begnoni Family. Corvina (55%), Rondinella (30%), Molinara (15%). Provençal bright rose. Citrus and mineral aromas to the nose. Tense sip, with a marvelous tasting freshness and savory.

Pairings: from finger foods to avocado and salmon, going through focaccia di Recco and curry chicken. Definitely a transversal wine.





Di Marco De Bartoli

BEVERFOOD: PASQUA DI PASSIONE E DI PASSITI: GLI ASSAGGI DOLCI CHE FANNO RISORGERE

Non vogliamo essere blasfemi, ma la domanda sorge spontanea. Perché la Pasqua è sentita meno del Natale? Questo a livello di massa, perché se pensiamo alle processioni che animano l'Italia da Sud (soprattutto) a Nord, sicuramente c'è chi ancora crede, almeno nelle tradizioni. Ma anche dal punto di vista vinicolo la Pasqua subisce sul Natale, dove tutti durante le festività natalizie sono alla ricerca della bolla perfetta (anche noi non ci sottraiamo al gioco con il nostro alfabeto delle bollicine) mentre durante la Pasqua non sembra esserci ancora un trend ben definito. Era da un po' di tempo che noi di Beverfood.com volevamo divertirvi con qualche assaggio dolce. Ecco la sorpresa di Pasqua per i nostri lettori. Tra passiti, moscati e malvasie, tante idee per una serie di assaggi dolci che fanno risorgere, almeno da tavola a fine pasto. Vini da abbinare alla colomba, oppure vini per prendere il volo.



RECIOTO DI SOAVE CLASSICO SANTA SOFIA

Prima dell'avvento dell'Amarone, il grande protagonista nel veronese era il Recioto di Soave. Ci troviamo nella zona del Soave, le origini del Recioto di Soave risalgono al periodo romano, quando intorno al X secolo viene attestata la presenza di un vino dolce e bianco denominato *Vinum Suave, nobile, pretiosum*. Tra il 1968 e il 1998 la doppietta Doc e Docg, con l'introduzione di un disciplinare che vieta ogni pratica di forzatura, ma permette esclusivamente l'appassimento naturale. La cantina veronese Santa Sofia porta avanti questa tradizione per un vino che allo stesso tempo può essere ideale da giovane con i dessert, mentre quando viene fatto invecchiare dato il suo potenziale in evoluzione, è l'ideale con abbinamenti con formaggi erborinati.

We don't want to be blasphemous, but the question is there. Why people isn't so fond of Easter as of Christmas? This is generally speaking, because if we think about the parades that animate Italy from south (in peculiar) to north, certainly there is someone who believes, at least in traditions. But even from the winemaking's point of view Easter is taken by Christmas, during season's holidays everybody is looking for the perfect bubble (and we do not escape from this either, with our bubbles alphabet) but for Easter there's not yet a real trend. We wanted to have fun with some sweet tasting for some time now. This is our Easter egg for our readers. Between passiti, moscati and malvasie, many ideas for many sweet tastings that will make you reborn, at least from the table at the end of the meal. Wines you can pair with colomba, or wines to catch.

RECIOTO DI SOAVE CLASSICO SANTA SOFIA

Before Amarone's arrival, the chief role in Verona was played by the Recioto di Soave. We are in the zone of production of Soave, the origins of Recioto di Soave go back to the roman period, when during the X sec. was certified the presence of a sweet and white wine denominated Vinum Suave, nobile, pretiosum. Between the 1968 and 1998 came the double with the DOC and DOCG, along with the introduction of a legislation that forbids every forcing method, but permits exclusively a natural appassimento (drying process of the grapes). Verona winery Santa Sofia takes on this tradition for a wine that can be both suitable when young with desserts, or with blue cheeses when it is aged, thanks to its potential of evolution.

DE GUSTARE

Amarone della Valpolicella Classico

La Valpolicella trova la prima menzione del suo vino più pregiato in una lettera di Cassiodoro, ministro di Teodorico re dei Visigoti, dove narra di un vino, chiamato allora Acinatico, ottenuto con una speciale tecnica d'appassimento di uve rosse.

IL CONTESTO PRODUTTIVO ERA LA VALPOLICELLA IL CUI NOME DERIVEREBBE, SECONDO GLI STUDIOSI, DAL LATINO "VALLISPOLIS-CELLAE" CHE POTREBBE SIGNIFICARE "VALLI DALLE MOLTE CANTINE".

L'Acinatico è senza dubbio l'antenato del Recioto, vino vellutato e dolce tra i più antichi della zona viticola e dell'Amarone, nato dalla sua evoluzione e prodotto completamente secco, realizzato invece solo dagli inizi del '900. I passaggi successivi per arrivare alla DOCG di oggi hanno richiesto tempi dilatati in quanto le prime etichette risalgono al 1938, la commercializzazione ufficiale al 1953, il riconoscimento della DOC Amarone della Valpolicella Classico al 1968, della DOCG solo al 2010. Il disciplinare di produzione, prima della DOC e poi della DOCG, prevede che l'uvaggio sia composto da uve Corvina (dal 45 al 95%), con una presenza del Corvinone nella misura massima del 50% in sostituzione di una pari percentuale di Corvina, di Rondinella dal 5 al 30% e altri vitigni a bacca rossa autoctoni e non aromatici come Molinara, Oseleta e Negra della provincia di Verona. Le uve che compongono l'uvaggio dell'Amarone sono raccolte, a meno di un andamento stagionale del tutto particolare poco prevedibile, tra la terza decade di settembre e la prima settimana d'ottobre, ponendo molta attenzione a che i grappoli siano perfettamente sani e giunti a piena maturità, di modo che possano affrontare con successo la delicata fase dell'appassimento.

CINQUE PRODUTTORI SI PRESENTANO

(...) Conclude le nostre proposte la cantina Santa Sofia in Valpolicella che significa due secoli di qualità e di produzione di grandi vini simbolo della tradizione locale. Cinquanta anni fa l'arrivo della Famiglia Begnoni segna l'inizio di una rivoluzione "enoculturale" in termini di rete produttiva e di conoscenza del territorio. Santa Sofia esporta l'87% della sua produzione grazie al suo grande apprezzamento da parte non solo dei mercati nazionali, ma anche quelli internazionali. Il Gioè Amarone della Valpolicella Classico, l'Amarone della Valpolicella Classico, il Recioto, il Montegradella e il Valpolicella Ripasso sono alcuni dei vini più apprezzati della cantina.



Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2012

Le varietà Corvina e Corvinone al 70%, con la Rondinella al 30%, sono dopo la vendemmia messe in appassimento per un periodo variante dai 90 ai 120 giorni a seconda delle annate. In seguito alla maturazione per 36 mesi in botti di rovere di Slavonia affina per altri 12 in bottiglia. Il colore rubino profondo con riflessi granato precede un bouquet complesso dai raffinati sentori di ciliegie mature, mirtillo, ribes scuri, prugne secche, poi ricordi di cioccolato al latte, spezie, rabarbaro, note balsamiche con soffi di tabacco mentolato. La beva è retta da una tessitura tannica avvolgente e matura, da un calore alcolico ben bilanciato dalla freschezza, con una buona persistenza dagli accenni agrumati. Vino che unisce eleganza e misura, bevibilità e armonia, anche se è ancora decisamente giovane.

Corvina and Corvinone's varietals, 70%, with 30% Rondinella, are set aside for the appassimento process for about 90 to 120 days, depending on the harvest. After ageing for 36 months in big barrels of Slavonian oak, it refines into the bottles for 12 months. The deep ruby red color introduces a complex bouquet of fine ripe cherries aromas, along with blueberries, blackberries, dried plums, hints of milk chocolate, spices, rhubarb, balsamic notes with whiffs of mentholated tobacco. The sip is held by an enveloping tannic and ripe texture, an alcoholic warm well balanced by freshness, with a long persistence of citrus. Wine that combines elegance and balance, drinkability and harmony, even if it is still quite young.



di Raffaele Cumani

TGCOM24 I 50 ANNI DELLA DOC VALPOLICELLA E LA DEGUSTAZIONE DI ANNATE STORICHE DI AMARONE! ANTEPRIMA AMARONE 20 FEBBRAIO 2018

Come lo scorso anno siamo stati ad Anteprema Amarone, il grande evento dedicato al re dei vini veneti, durante il quale abbiamo avuto l'occasione di assaggiare en primeur i vini dell'annata 2014 ma anche di partecipare ad una straordinaria degustazione storica per celebrare 50 anni della DOC Valpolicella. 50 anni di successo per l'Amarone, un vino che vola sui mercati internazionali, con una crescita in valore del 10% nel 2017, una vocazione che si conferma internazionale con il 68% dei volumi complessivi destinati all'estero. "In un anno non facile per il segmento dei rossi fermi italiani – ha detto la direttrice del Consorzio tutela vini Valpolicella, Olga Bussinello – l'Amarone conferma il suo forte appeal sui mercati internazionali, complice da una parte la ripresa economica, dall'altra una maggior forza commerciale del nostro tessuto imprenditoriale e del nostro brand". La sorpresa più rilevante arriva però dal mercato italiano, che chiude il 2017 in grande ascesa con un +20%.

Un successo da festeggiare con una grandissima degustazione di Amarone condotta da Alessandro Torcoli, direttore di Civiltà del Bere, con grande respiro storico, economico e socioculturale ripercorrendo la lunghissima tradizione vinicola della Valpolicella. La prima bottiglia di Amarone nasce nel 1936 nella Cantina Sociale Valpolicella Negrar, per essere proposta al pubblico nel 1953, quando Alberto Bolla organizza una grande festa presso il ristorante in Galleria Vittorio Emanuele a Milano e offre ai propri ospiti l'annata del 1950.

Questo segna il punto di inizio della fortunata storia dell'Amarone e proprio dal Bolla 1950 è partita anche la grande degustazione. **Santa Sofia 1983. Ha note di spezie, erbe officinali, timo, prugna, uva passa, vaniglia, china. È un vino densissimo, concentrato, quasi quanto un Porto. Con un finale di rafano, terroso, di uva passa. Un vino che ha potenza e eleganza. (...)** Vini che sono sempre esplosivi e potenti ma bilanciati da finale amaro, fruttato e balsamico che fa salivare a lungo. Il tutto chiaramente levigato da quell'eleganza ed equilibrio che gli anni conferiscono a questi straordinari vini. Come sottolinea Olga Bussinello: "Il segreto dell'Amarone è il suo paradosso: da un'uva che viene fatta essiccare e quindi invecchiare si produce un vino che nasce giovane per poi nel tempo acquistare forza, vigore e rotondità".



As last year, we went to Anteprema Amarone, a great manifestation dedicated to the king of Veneto's wines, during which we had the opportunity to taste en primeur 2014 vintage but also to participate to an extraordinary tasting through history to celebrate 50 years of Valpolicella DOC. 50 years of success for Amarone, a wine which runs on international markets, with a growth of 10% in 2017, an established international vocation with 68% of complete volumes destined to foreign countries. "In a year not easy to Italian still red wines – said the Consorzio della Valpolicella's director, Olga Bussinello – Amarone confirms its strong appeal on international markets, partner in this on one side the economic revival and on the other side more strength in sellings and of the brand". The great surprise comes from the Italian market, that closes 2017 with a rise of +20%.

A success to celebrate with a great tasting of Amarone led by Alessandro Torcoli, director of Civiltà del Bere, with a wide historical selection, economic and sociocultural, retracing the long winemaking tradition of Valpolicella. The very first bottle of Amarone was born in 1936 into the cellars of the Cantina Sociale Valpolicella Negrar, to be proposed to the public later in 1953, when Alberto Bolla organizes a great fest at the restaurant in Galleria Vittorio Emanuele in Milan and offers to his guests 1950 vintage. This signs the point of start of Amarone's lucky story and it was just with Bolla that this tasting started.

Santa Sofia 1983. Notes of spices, medicinal herbs, thyme, plum, raisins, vanilla, china. A very thick wine, concentrated, almost like a Porto. With a closure horseradish, earthy, of raisins.

Wines that are always explosive and powerful but balanced by a bitter, fruity and balsamic final, that makes you salivate a lot. All of that to smooth with elegance and balance that years give to this wine. As Olga Bussinello underlines: "the secret of Amarone is its paradox: with a grape that is dried and aged you can produce a wine that is born young and then later in time obtains strength, power and roundness".



HOTEL RESTAURANTS AND TRAVEL 2018 NORVEGIAN GROUP

"Aroma di pesca bianca e buccia di arancia. Accenni di lime ed anice, note di fiori. Un leggero, fresco soave. Elegante e puro, buona mineralità. Molti soave possono apparire vagamente monotoni, ma non è il caso di questo vino di Santa Sofia. Per aperitivi e frutti di mare."

"Aroma of white peach and orange zest. Hint of lime and anis and flower tones. A light, fresh soave. Elegant and pure, nice minerality. Many soave wines can be a bit dull, but this is not the case for this Santa Sofia wine. To aperitif and seafood."

Santa Sofia Soave Classico Montefascarino 2017 (V-pris NOK 100,-), 100% Garganega. produsent er Montefascarino i Veneto. Skallkontakt noen få timer under pressing. Gjæring på temperaturkontrollerte ståltanker. Lagret 6 måneder på ståltanker. Aroma av hvit fersken og appelsinskall. Hint av lime og anis og blomstertoner. En lett, forfriskende soave. Elegant og ren, fin mineralitet. Mange soaver kan bli litt tamme og intetsigende, det gjelder absolutt ikke Santa Sofia. Passer bl.a. til aperitiff og sjømat.





Di Manlio Giustiniani

JAMES MAGAZINE VALPOLICELLA SANTA SOFIA, PER SFATARE I FALSI MITI

Durante una piacevole serata al Wine Tip di Milano, il Montegradella Valpolicella DOC Classico Superiore di Santa Sofia ha dimostrato come un Valpolicella, considerato un vino semplice e di pronta beva, possa essere definito un "piccolo Amarone" se declinato nel cru Montegradella, grazie alla posizione soleggiata del vigneto, ai terreni marnosi e all'appassimento delle uve praticato da Santa Sofia.

La sede dell'azienda, fondata nel 1811, si trova nella splendida Villa Santa Sofia, a Pedemonte, nord di Verona, nella Valpolicella Classica, costruita nel 1560 su disegno di Andrea Palladio, dichiarata patrimonio Unesco dal 1996, e nella parte sottostante sorgono le cantine storiche dell'azienda.

Giancarlo Begnoni, enologo diplomato a Conegliano Veneto nel 1956, rilevò l'azienda dalla contessa Rizzardi nel 1967 e intraprese la strada della qualità nella produzione vinicola coniugando tradizione e innovazione, seguendo, come lui stesso la definisce, la strategia dell'eccellenza, avendo così il coraggio e la lungimiranza di puntare sui vini di qualità con importanti investimenti di modernizzazione sia in vigna che in cantina.

Grazie alla sua capacità di selezionare vini con caratteristiche diverse, creò un blend che sapeva esprimere lo stile di Santa Sofia: vini classici, espressione del territorio, eleganti e freschi. Così nel 1967 nacque il primo Amarone della Valpolicella Santa Sofia.

Nel 1984 il figlio di Giancarlo, Luciano, inizia il suo percorso nell'azienda: era astemio, ma si avvicina al mondo del vino per amore della tradizione della sua famiglia e da studente universitario di Economia e commercio si accorse della crisi del settore vinicolo italiano nel mercato nazionale. Partì così alla conquista di nuovi mercati. Sono trascorsi 23 anni dal primo viaggio e oggi Luciano Begnoni si occupa della gestione commerciale di un'azienda che gestisce 24 ettari vitati in Valpolicella Classica, più altri 45 ettari di terreno in Valpantena, acquistati qualche anno fa, e parzialmente convertiti a vigneto. Santa Sofia esporta l'87% della sua produzione e i suoi vini sono presenti in 65 Paesi nel mondo.

During a pleasant evening at Wine Tip in Milan, Montegradella Valpolicella DOC Classico Superiore by Santa Sofia proved how a Valpolicella, usually considered a simple and ready to be drunk wine, can be a "baby Amarone" if produced from the selected cru of Montegradella, thanks to the position of the vineyard, exposed to the sun, with marl soil and the appassimento process done by Santa Sofia. Santa Sofia winery, founded in 1811, is located aside the splendid Villa Santa Sofia, in Pedemonte, at the north of Verona, in Valpolicella Classica, built in 1560 and designed by Andrea Palladio, world heritage since 1996; under it there are the historical cellars of the company.

Giancarlo Begnoni, winemaker graduated in Conegliano Veneto in 1956, took over the company after Countess Rizzardi in 1967 and it started his wine production focusing on quality and marring tradition and innovation, following, as he defines it, the strategy of excellence, having the courage and the foresight to bet on wine of quality and also on important investments to modernize vineyards and cellars.

Thanks to his ability to select wines with different features, he created a blend which could express at best Santa Sofia's style: classical wines, typical of the land, elegant and fresh. It was then in 1967 that the very first Amarone della Valpolicella in Santa Sofia was born.

In 1984 Giancarlo's son, Luciano, began his journey in the company: he was a non-drinker, but he became closer to wine because of the love for his family's tradition and because, as a business economics student, he realized that the Italian winemaking market was in deep crisis. Then he went to conquer new markets. It has been 23 years since his first trip; nowadays Luciano takes care of the buying and sellings of a company that manages 24 hectares in Valpolicella Classica, plus 45 hectares in Valpantena, bought some years ago, and partially converted in vineyards. Santa Sofia is now exporting the 87% of its production and is present in 65 countries all around the world.

L'azienda ha voluto stupire proponendo una verticale con le annate 1985, 1996, 2008, 2011, 2014 e 2015 del Montegradella Valpolicella DOC Classico Superiore, un vino a sé, prodotto con una selezione di uve della zona collinare del Monte Gradella, tra i comuni di San Pietro in Cariano, Fumane e Marano di Valpolicella. Le uve sono appassite dopo la raccolta per circa 40 giorni prima di essere fermentate e poi affinate per 24 mesi, il 30% in barrique da 225 lt in rovere francese e il 70% in botti da 20 hl e 30 hl in rovere di Slavonia: questo conferisce al vino complessità e concentrazione di aroma, dimostrandone tutte le potenzialità evolutive.

The company wanted to amaze proposing a vertical with 1985, 1996, 2011, 2014, 2015 vintages of Montegradella Valpolicella DOC Classico Superiore, a unique wine, produced with a selection of the grapes grown in the hillish zone between the cities of San Pietro in Cariano, Fumane and Marano della Valpolicella. The grapes are dried out after the harvest for about 40 days, before fermentation and aging for 24 months, 30% of it in 225lt French oak barriques and 70% in 20-30hl oak barrels of Slavonia: this gives to the wine complexity and concentration of aromas, demonstrating all its evolution potentialities. (...) CHECK THE QR CODE!

The vineyard is on a calcareous land, with presence of "marogne", yellow stones of the same mountain. Grapes are trained with the pergola veronese system and the Valpolicella Classico Superiore produced in this zone distinguishes itself for its unique organoleptic features obtained from this hillish zone, between 190 and 300 meters above the sea level, with an important difference of temperature between night and day, thanks to which the skins of the grapes grown thicker (70% Corvina and Corvinone, 30% Rondinella), where there are terpenes and other polyphenolic substances necessary to the ripening concentration. (...) CHECK THE QR CODE!

"We love to consider it a baby Amarone" explains Luciano Begnoni "because it has a similar structure and complexity to that of the most famous wine of our land, still maintaining freshness and drinkability typical of a Valpolicella". To lead the tasting there was the young winemaker Matteo Tommasi, 26 years and yet researcher at the Faculty of Oenology of the University of Verona, who, since few years ago, has been side to side to Giancarlo Begnoni, today 81 years old and still continuing his winemaking job with the same enthusiasm of his first day.



VINOWAY. COM - UN VALPOLICELLA CLASSICO FINEMENTE SUPERIORE!

Ci vuole poco per creare dei falsi miti, mentre ci vogliono anni e anni di lavoro per sfatarli. Un vino quotidiano, di pronta beva, dalla gradazione alcolica non elevata e dal tannino non muscoloso, può evolvere nel tempo?

Può portare con fierezza i segni del tempo anche a decenni dalla vendemmia? Può diventare un piccolo grande riferimento per un'intera area vinicola? Un "MythBusters" sì, e il **Montegradella Valpolicella DOC Classico Superiore di Santa Sofia**, storica cantina di Pedemonte di Valpolicella, da mezzo secolo di proprietà della **famiglia Begnoni**, lo ha dimostrato nel corso di verticale "lunga 30 anni".

It takes short to create fallacy but a very long time to dismiss that. An everyday wine, easy to drink, not too high in alcohol and without a rough tannin, can evolve in time?

Can it take its years fiercely, even after so much time from harvest? Can it become a small and great benchmark to an entire zone of production? Yes, a “Mythbusters”; and Montegradella Valpolicella DOC Classico Superiore by Santa Sofia, historical winery of Pedemonte di Valpolicella, since half a century propriety of the Begnoni Family, proved that during a 30 years-lasting-vertical.

Fu **Giancarlo**, nel 1967, a rilevare dalla contessa Rizzardi l'azienda con una tradizione vitivinicola risalente agli inizi del 1800, ai tempi era già conosciuta per il suo Recioto. La sede è una storica villa palladiana, patrimonio Unesco, progettata da Andrea Palladio nel 1565, con parte delle antiche cantine costruite addirittura nel 1300 dai frati di San Bernardino e utilizzate già nel XIV e XV per l'affinamento dei vini.

La proprietà consta di circa 24 ettari in Valpolicella Classica, oltre ai 45 ettari in Valpantena acquisiti nel 2015, a guidarla il figlio **Luciano**, che ancora molto giovane, nel 1984, inizia il suo percorso all'interno dell'azienda sviluppando tutta l'area commerciale, con passione e dedizione, fronteggiando sempre nuove e insidiose sfide, tanto da conferire all'azienda un'impronta molto internazionale. Oggi Santa Sofia esporta l'87% della sua produzione in 65 Paesi nel mondo. In vigna e in cantina ad affiancare babbo Giancarlo da qualche anno c'è il giovane enologo **Matteo Tommasi** che sta cercando di carpire tutti i segreti di chi ha alle spalle oltre 60 vendemmie.

It was Giancarlo Begnoni, in 1967, to acquire from the Rizzardi countess the winery, which winemaking tradition heads back to the beginning of 1800, yet well known for its Recioto. The headquarters are inside a Palladian Villa, World Heritage, designed by Andrea Palladio in 1565, having also older cellars from the 1300, built by San Bernardino's friars and already used in XIV and XV to age wines. The estate counts 24 hectares in Valpolicella Classica, over 45 hectares in Valpantena bought in 2015; led by his son Luciano, who still very young, in 1984, took his place in the company improving the sellings with passion and dedication, facing always many new and difficult challenges, enough to give to the company an international profile. Today Santa Sofia exports the 87% of its production in 65 countries all around the world. Into the vineyards and the cellars, side by side with dad Giancarlo, there's since few years ago the young winemaker Matteo Tommasi, who's trying to get all the secrets from whom has 60 harvests on his shoulders.

Una serata, quella organizzata presso **Wine Tip** di Milano, tutta dedica alla conoscenza di quest'eccezionale cru, il Montegradella (in famiglia piace definirlo un piccolo Amaro) e al suo potenziale di evoluzione. “Un vino – spiega Luciano – che ha una struttura e una complessità pari al vino più famoso del nostro territorio, pur mantenendo la freschezza e la bevibilità tipiche di un Valpolicella”.

Una verticale al contrario (**1985, 1996, 2008, 2011, 2014 e 2015**) condotta da Luciano e Matteo, in cui sono state percorse le tappe principali della loro storia, dagli esordi ad oggi, dimostrando come la cantina non guarda alle mode, anche se non manca mai un occhio attento alle esigenze del mercato, senza snaturare i propri valori.

Negli anni la tecnica di vinificazione del Montegradella è rimasta praticamente immutata, Corvina e Corvinone (70%), Rondinella (30%), con appassimento delle uve per un periodo di 40-45 giorni, macerazione per circa 10 giorni in acciaio e maturazione per 24 mesi (30% in barrique di rovere francese e 70% in botti da 20-30 hl in rovere di Slavonia). Fino agli anni 90, invece, si utilizzano botti da 100/150 hl molto vecchie (anche di 70/100 anni).

A dinner, that organized by Wine Tip in Milan, dedicated to the acquaintance of this incredible cru, Montegradella (which the family loves to call “baby Amaro”) and of its development potentiality. “A wine – explains Luciano – that has a structure and a complexity similar to the most famous wine of this land, still maintaining freshness and pleasure of drinking typical of a Valpolicella”.

A reverse vertical (1985, 1996, 2008, 2011, 2014 and 2015) led by Luciano and Matteo, during which we walked through the most important years of their history, from the debut till now, showing how the winery doesn't aim to follow the trend, even if they never miss a sharp eye, careful to the market's exigencies, without denying its values.

Time passing by, the vinification technique remained almost the same: Corvina and Corvinone (70%), Rondinella (30%), with an appassimento of the raisins for 40-45 days, maceration for about 10 days in stainless steel tanks and ageing for 24 months (30% French barriques and 70% in 20-30hl Slavonian barrels). Until the 90', on the other hand, they used very old 100/150hl barrels (even of 70/100 years).



Montegradella 1985: è un viaggio nella storia di Santa Sofia, qualche segno dell'età, come giusto che sia, si vede, ma sono molto apprezzabili, con questo color aranciato, un naso evoluto ma ancora molto vivo e piacevole, sentori di erbe aromatiche e officinali e reminiscenze di caffè e torrefazione. Al palato è delizioso seppur ha perso un po' in trama tannica, ma è un “Valpo” che si difende bene con quel suo nerbo ancora intatto. 33 anni e non sentirli!

Montegradella 1996: da un'annata piovosa e fresca un vino colore aranciato che gioca su note più speziate che balsamiche. Al palato spiccano dei frutti rossi maturi, le note di liquirizie ritornano sorso dopo sorso grazie ad una buona persistenza. Tannini dall'indubbia raffinatezza.

Montegradella 2008: prugne e ciliegie in confettura inondano i recettori nasali e le papille gustative, lasciando il giusto spazio a eleganti note floreali e speziate (china, rabarbaro), in questo Valpolicella dalla granata sfumatura. Un appassimento che si sente, con la struttura che ne beneficia, mentre eleganza e piacevolezza della beva non l'abbandonano mai. Tannini suadenti che avvolgono morbidamente il palato. Armonia pura!

Montegradella 1985: this was a journey in Santa Sofia's history, you can see some signs from the past, as you should, but very appreciable, with this orangey color, an evolved nose but still very vivid and pleasant, hints of balsamic and officinal herbs and reminiscences of coffee and roasting. To the palate is delicious even if it has lost a little of its tannic frame, but it is a “Valpo” that fights well with its strength still standing. 33 years and not showing!

Montegradella 1996: from a rainy and fresh vintage, orange color that plays on more spiced and balsamic notes. To the palate red ripe fruits stand out, hints of licorice keep returning back sip after sip, thanks to a long persistence. Undoubtedly refined tannins.

Montegradella 2008: plums and cherries jam fills the nasal receptors, leaving space for florals and spices notes (china, rhubarb), in this garnet hues Valpolicella. An appassimento that you can really perceive, the structure taking advantage from it, while elegance and pleasure of drinking are never leaving it. Charming tannins that envelop softly the palate. Pure harmony.

Montegradella 2011: chiodi di garofano, prugne secche, spezie ed un inconfondibile bouquet floreale emergono da un rosso rubino impenetrabile. Materico al palato e dalla gradevole chiusura. Manca solo di una spinta maggiore.

Montegradella 2014: dal color rubino intenso, in quest'annata piovosa e fredda, un vero fratello minore dell'Amarone di casa Santa Sofia, visto che tutte le parcelle destinate all'Amarone nel 2014 sono state utilizzate per questo Montegradella. Complesso al naso con le sue note fruttate, floreali, e speziate accompagnate da accenni di caffè, tabacco e cioccolato, al palato esuberante freschezza e tagliente acidità, con un tannino già ben integrato.

Montegradella 2015: ancora giovane questo vino color rubino, ma già ben caratterizzato da una nuance floreale, vaniglia e tabacco dolce. In bocca è rotondo, corposo, con chiusura fresca e buona trama tannica.

A chiudere la degustazione, **Gioè Amarone della Valpolicella DOC Classico annata 1998**, un elegante vino da meditazione, tra i più premiati di Santa Sofia, il cui nome sta ad indicare proprio la parte superiore del Monte Gradella, quella esposta al sole per buona parte del giorno. L'appassimento dura circa 100 giorni. 24 mesi in botti di rovere di Slavonia, 18 mesi in barrique di rovere francese e almeno 2 anni in bottiglia per l'affinamento. La prima annata risale al 1964, da allora in 50 anni è stato prodotto solo 17 volte

Una grande annata la 1998, rispettosa dello stile Santa Sofia, (low-alcol rispetto ai concorrenti), un vino che gratifica molto, non solo per una questione di prezzo (appena 48 euro il prezzo a scaffale per la versione Riserva) e per la bontà, ma per quella sua innata dote di eleganza, piacevolezza ed armonia, che si ritrova in quel suo color granato, in quelle note di confettura, frutta secca, rosa appassita e intriganti aromi speziati. Il sorso è ampio, ben strutturato, dal tannino vigoroso ma piacevolissimo.

Abbinati ai vini, alcuni prodotti gastronomici della Valpolicella e della Lessinia, selezionati da **Corrado Benedetti, Salumi e Formaggi d'Autore**: Carne salà dello Schioppo, La Corposa, coscia affinata in Amarone della Valpolicella DOCG, il Crostino con crema di radicchio rosso, il Formaggio Fenarolo affinato nel fieno, il Formaggio Monte Veronese DOP D'Allevato, Presidio Slow Food, il Redivino, formaggio affinato in Amarone della Valpolicella DOCG.

A great vintage the 1998, respectful of Santa Sofia's style, (low-alcohol in comparison with their competitors), a wine that satisfies you, not only for the price (just 48 euros in wine shop for the Riserva) and because it's delicious, but also for that inbred talent of elegance, pleasure of drinking and harmony, that you can find in its garnet color, in those notes of jam, dried fruits, dried rose and intriguing spiced aromas. The sip is wide, well structured, with a vigorous tannin but still pleasant.

Paired with the wines, some of the traditional food products of Valpolicella and Lessinia, selected by Corrado Benedetti, Salumi e Formaggi d'Autore: carne salà dello Schioppo, La Corposa, coscia affinata in Amarone della Valpolicella DOCG, il Crostino con crema di radicchio rosso, il Formaggio Fenarolo affinato al fieno, il formaggio Monte Veronese DOP d'Allevato, Presidio Slow Food, il Redivino, formaggio affinato in Amarone DOCG.

IDENTITÀ
GOLOSE *web*
Magazine
internazionale di cucina



IDENTITÀ GOLOSE, VALPOLICELLA DA NON SOTTOVALUTARE

Di **Andrea Radic**

«Quando si evoca la denominazione Valpolicella, si pensa essenzialmente a un vino semplice di uso quotidiano. Attraverso il Montegradella, la cui prima vendemmia risale al 1974, abbiamo invece voluto realizzare un vino di buona personalità, prodotto a partire da un leggero appassimento delle uve. Quasi un piccolo Amarone e con ottime capacità di invecchiamento, come dimostra la degustazione che ci apprestiamo ad effettuare a partire dalla vendemmia 1985». Esordisce così **Luciano Begnoni** - la cui famiglia possiede dal 1967 Santa Sofia: storica azienda vinicola veronese, situata in località Pedemonte di San Pietro in Cariano, presentando la verticale delle annate 1985, 1996, 2008, 2011, 2014 e 2015 del Valpolicella Doc Classico Superiore Montegradella, tenutasi a Milano presso WineTip.

Il Montegradella viene prodotto a partire da una selezione di uve provenienti dalla zona collinare del Monte Gradella, tra i comuni di San Pietro in Cariano, Fumane e Marano di Valpolicella, che gode di una buona esposizione solare e poggia su terreni marnosi di medio impasto. Dopo la raccolta, le uve, 70% Corvina e Corvinone, 30% Rondinella, vengono appassite per circa quaranta giorni prima di essere fermentate e poi affinate per ventiquattro mesi: il 30% in barrique da 225 lt di rovere francese e il 70% in botti da 20 hl e 30 hl di rovere di Slavonia.

La verticale - condotta dal giovane enologo **Matteo Tommasi**, che da qualche anno coadiuva **Giancarlo Begnoni**, padre di **Luciano**, e sviluppatasi, contrariamente ai canoni abituali, dal passato al presente per sottolineare l'evoluzione nel tempo non solo dei vini e delle tecniche di vinificazione ma anche di una filosofia aziendale tanto radicata al territorio quanto protesa all'innovazione - ha evidenziato una piacevolezza di beva comune a tutti i vini degustati e una notevole potenzialità di invecchiamento per le annate più recenti (tra le quali merita particolare attenzione la 2014 nella quale confluirono le uve dell'Amarone non prodotto in quello stesso anno), supportata dall'integrità di prodotto delle annate 1985 e 1996: la prima di interesse più didattico che gastronomico e la seconda davvero entusiasmante e completamente soddisfacente all'analisi gusto-olfattiva risultando equilibrata, fine e armonica a oltre vent'anni dalla vendemmia. Eccellente anche il Montegradella 2008.

"When you evoke the Valpolicella denomination, you exclusively think of a simple and every day meal wine. Through Montegradella, which first vintage is 1974, we wanted to realize a wine with a strong personality, produced starting with a light appassimento of the grapes. Almost a baby Amarone and with excellent potentialities of evolution, as demonstrated by the tasting that we're about to have, opening with vintage 1985". This is what stated Luciano Begnoni, who's family owns Santa Sofia since 1967: historical winemaking company of Verona, located in Pedemonte, San Pietro in Cariano, and which birthdate takes back to 1811, with headquarters and winery in the homonym villa Santa Sofia (already Villa Serego), designed in XVI by the architect Andrea Palladio and declared Unesco World Heritage in 1996 - presenting a vertical of 1985, 1996, 2008, 2011 and 2015 of Valpolicella Doc Classico Superiore Montegradella, held in Milan at WineTip. Montegradella wine is produced starting with a selection of the grapes coming from the hill zone of Montegradella, between the province of San Pietro in Cariano, Fumane e Marano di Valpolicella, that has been blessed by a very good exposition to the sun and leans on marl soils of medium texture. After the harvest those grapes, 70% Corvina and Corvinone, 30% Rondinella, are dried for about 40 days before fermentation and ageing for 24 month: 30% in 225lt French oak barriques and 70% in 20-30hl Slavonian oak barrels. The vertical - lead by the young winemaker Matteo Tommasi, who's siding Giancarlo Begnoni, Luciano's father, since few years ago, and developed, in contrast with rules, from past to present to underline the evolution in time not only of the wine and the vinification techniques, but also of a company philosophy connected to the land and focused on innovation - underlined a pleasure of drinkability typical of all the tasted wines and a remarkable potentiality of evolution for the older vintages (among which deserves attention especially vintage 2014, in which we have the grapes destined to the Amarone that has never been produced that year), sustained by the integrity of the products of 1985 and 1996 vintages: the first one more of an instructional interest than gastronomic and the second one really exciting and completely satisfying in flavor and aromas analysis, resulting balanced, fine and harmonic even after 20 years after the harvest. Excellent also the 2008 Montegradella.





CANTINA SANTA SOFIA, "MONTEGRADELLA" STAR

Per il Valpolicella Classico Superiore vendite a +4%
Luciano Begnoni: "e nel 2018 aumenterà ancora".

Volano le vendite del Valpolicella Classico Superiore Montegradella di Santa Sofia, che a luglio è stato al centro di una degustazione all'enoteca "Wine Tip" a Milano, che ne ha dimostrato la posizione per niente sottomessa all'Amarone nei mercati internazionali in cui è presente l'azienda vinicola di Pedemonte.

Nel 2017 Santa Sofia ha registrato un incremento del 4 per cento nelle vendite, rispetto al 2016, del suo cru di Valpolicella Classico Superiore che prende il nome dal vigneto situato sul monte tra i comuni di San Pietro in Cariano, Fumane e Marano. E i dati relativi a questo vino, di cui vengono prodotte all'anno venticinquemila bottiglie, sono in crescita. "Possiamo già dire che, da un confronto sui primi sei mesi, nel 2018 oltrepasseremo il 4 per cento", spiega Luciano Begnoni, titolare dell'azienda con il padre Giancarlo. Per dimostrarne caratteristiche e potenzialità evolutive, anche in confronto al famoso "fratello maggiore" Amarone, per la serata milanese del 17 luglio al Wine Tip la famiglia Begnoni ha tirato fuori dal forziere le annate 1985, 1996, 2008, 2011, 2014 e 2015 del Montegradella Valpolicella Classico Superiore organizzando una degustazione verticale apprezzata. A condurla è stato il giovane Matteo Tommasi, che da qualche anno affianca Giancarlo Begnoni in vigna e in cantina. "A noi piace definire il nostro Montegradella un piccolo Amarone", spiega Luciano Begnoni "perché ha una struttura e una complessità che sono pari al vino più famoso del nostro territorio, pur mantenendo la freschezza e la bevibilità tipiche di un valpolicella". Tutto merito, prosegue Begnoni, "della posizione soleggiata del vigneto, dei terreni marnosi e delle tecniche di cantina che gli riserviamo, a partire dall'appassimento delle uve". Il vigneto sul Montegradella, in particolare, vanta un'importante escursione termica giorno-notte che concorre all'ispessimento della buccia delle uve (70% Corvina e Corvinone, 30% Rondinella), dove si concentrano le sostanze necessarie alla maturazione del vino. Dopo la raccolta le uve subiscono un leggero appassimento di circa 40-45 giorni. Infine, il Montegradella affina 24 mesi, il 30 per cento in barrique da 225 litri in rovere francese e il 70 per cento in botti di rovere di Slavonia. In abbinamento a questo Valpolicella Classico Superiore, a Milano sono stati proposti i salumi e i formaggi veronesi selezionati da Corrado Benedetti, nella storica bottega a Sant'Anna d'Alfaedo.

SANTA SOFIA WINERY, "MONTEGRADELLA" STAR.

+4% for the sellings of Valpolicella Classico Superiore
Luciano Begnoni: "it will increase more in 2018"

They're gaining ground the sellings of Valpolicella Classico Superiore Montegradella by Santa Sofia, core of a tasting at the wine bar "Wine Tip" in Milan; it showed its "not-submitted-by-Amarone" position on the international market, in which the winemaking company of Pedemonte is present. In 2017 Santa Sofia recorded an increase of sellings, in comparison with 2016, of its cru of Valpolicella Classico Superiore, which takes its name from the vineyard situated on the hill between San Pietro in Cariano, Fumane and Marano. Furthermore, the numbers of production of the wine, of which twenty-five thousand bottles per year are produced, are increasing. "We can already say that, observing the first six months of this and the last year, we will overtake the 4%", explains Luciano Begnoni, owner of the company together with his father Giancarlo Begnoni. To demonstrate its

characteristics and potentialities in evolution, even when comparing it with its "big brother" Amarone, during the wine tasting night on July 17th at Wine Tip the Begnoni Family took out of the treasure chest 1995, 1996, 2008, 2011, 2014 and 2015 vintages of Montegradella Valpolicella Classico Superiore, organizing a much appreciated vertical. It was led by Matteo Tommasi, who's working side by side with Giancarlo Begnoni in vineyards and winery too. "We love to define the Montegradella our baby Amarone", explains Luciano Begnoni, "because it has a structure and a complexity similar to our land's most famous wine, even if it preserves that freshness and drinking pleasure typical of a Valpolicella".

That is all possible thanks to the "sun exposed position of the vineyard, of its marl soil and to the producing methods that we reserve to it in the winery, starting with the appassimento process (drying of the grapes)". Montegradella's vineyard, in particular, is blessed by a good difference between night and day temperature, which is important to have grapes with thick skins (70% Corvina and Corvinone, 30% Rondinella), in which there are those fundamental elements for Amarone's development. After the harvest, grapes are lightly dried, for about 40-45 days. Lastly, Montegradella ages 24 months, 30% in 225 lt barriques of french oak and 70% in 20-30hl big oak barrels of Slavonia. The Montegradella was paired with salami and cheeses from Corrado Benedetti, who's historical shop is in Sant'Anna d'Alfaedo.



VINI & VITIGNI

MONTEGRADELLA SANTA SOFIA: UN VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DI ECCELLENZA

Di Mariaenrica Bozzo

1) Montegradella Valpolicella DOC Classico Superiore 1985

Naso particolarmente intenso con aromi di frutti rossi macerati, miele e un forte e gradevole sentore olfattivo di caffè. Nonostante i suoi 33 anni, vino ancora vivo. Prodotto di un'epoca in cui la tecnica di appassimento delle uve era ancora usata raramente. 12,5°.

2) Montegradella Valpolicella DOC Classico Superiore 1996

Naso elegante profumato alla liquirizia, con sentori di spezie e cannella. In bocca ancora balsamico e con intensa persistenza. 12,5°.

A differenza dei primi due, i vini successivi sono legati da un unico filo conduttore in quanto il processo di vinificazione si è trasformato con gli anni e sono mutate anche le caratteristiche climatiche.

3) Montegradella Valpolicella DOC Classico Superiore 2008

Al naso regala aromi complessi di fiori rossi, frutti in marmellata, spezie dolci. In bocca è armonico, elegante e lungo. Bel tannino setoso e fine. Vino che ha colpito maggiormente per finezza e complessità. Notevoli l'eleganza e la persistenza nel finale. Gradazione alcolica aumentata, circa 14°.

4) Montegradella Valpolicella DOC Classico Superiore 2011

Naso sempre ricco e intrigante, con aromi floreali, fruttati e speziati: viole, prugne e chiodi di garofano. Tannino deciso, forte la struttura, buona la persistenza finale. 14°.

5) Montegradella Valpolicella DOC Classico Superiore 2014

Frutti rossi al naso e bella speziatura, cannella, chiodi di garofano, pepe e tabacco. Tannicità piacevole in bocca, freschezza e persistenza. 14°.

6) Montegradella Valpolicella DOC Classico Superiore 2015

Aromi di viola, garofano, vaniglia e tabacco dolce. In bocca è rotondo, corposo, con chiusura fresca e buona trama tannica. 14°.



MONTEGRADELLA SANTA SOFIA, VERTICALE A MILANO

Di **Enrica Bozzo**

“Un piccolo Amarone”: così viene definito da Luciano Begnoni, titolare col padre Giancarlo dell’Azienda Santa Sofia, nata due secoli fa in una delle zone più suggestive della Valpolicella classica, a Pedemonte. La verticale di Montegradella Valpolicella DOC Classico Superiore, organizzata martedì 17 luglio, presso Wine Tip di Milano, delle annate 1985, 1996, 2008, 2011, 2014 e 2015, ha dimostrato la struttura e la complessità, nonché le potenzialità evolutive di questo vino prodotto dalle uve di un cru famoso.

Vino che è testimone del territorio, perché creato con uve autoctone della Valpolicella: Corvina, Corvinone e Rondinella, allevate a Montegradella, in vigneti collinari a pergola particolarmente soleggiati per esposizione est-ovest su terreni marnosi e ricchi di argilla, calcare e basalto e rinfrescate dalle correnti mitigatrici del vicino Lago di Garda; qui è importante l’escursione termica giorno-notte, che agevola l’ispessimento della buccia e la conseguente concentrazione dei terpeni. Le uve vengono vinificate dopo un appassimento di 40-45 giorni, con successiva maturazione del vino in barrique e botti grandi.

Si tratta evidentemente di un processo di vinificazione che ricorda quello del fratello maggiore, l’Amarone e che, indubbiamente, regala al vino complessità e concentrazione di aromi. Il Valpolicella, normalmente considerato un vino di pronta beva, ha mostrato, infatti, in questa produzione, tutta la sua potente struttura e la sua capacità di invecchiamento.



Di **Jessica Bordoni**

CIVILTÀ DEL BERE: MONTEGRADELLA 1985-2015. L’EVOLUZIONE DEL VALPOLICELLA DOC DI SANTA SOFIA

Chi l’ha detto che un vino per invecchiare deve avere una gradazione alcolica importante? E che un rosso tradizionalmente beverino e diretto come il Valpolicella non possa diventare un piccolo grande classico? A sfatare questi miti ci ha pensato la storica Cantina veronese Santa Sofia, di proprietà della famiglia Begnoni, che lo scorso 17 luglio al Wine Tip di Milano ha proposto una verticale di sei annate del suo Montegradella, Valpolicella Classico Superiore Doc per dimostrarne straordinarie performance evolutive.

Sei annate a confronto

La Casa vinicola di Pedemonte di Valpolicella, che vanta oltre duecento anni di storia e ha sede in un’incantevole villa palladiana patrimonio dell’Umanità Unesco, ha scelto, in particolare, le annate 1985, 1996, 2008, 2011, 2014 e 2015: ognuna diversamente emblematica, ma tutte legate dal fil rouge dell’eleganza e della piacevolezza gustativa, due valori fondamentali della filosofia produttiva di Santa Sofia.

Un piccolo Amarone, un grande cru

«In azienda il Montegradella viene definito “un piccolo Amarone” perché ha una struttura e una complessità pari al vino più famoso del nostro territorio, pur mantenendo la freschezza e la bevibilità tipiche di un Valpolicella», ha spiegato il titolare Luciano Begnoni. «Montegradella è un toponimo, il nostro cru

da una collina particolarmente vocata della zona classica, situata nell’intersezione tra i comuni di San Pietro in Cariano, Fumane e Marano di Valpolicella».

Una vigna particolarmente vocata

Come ha raccontato il giovane enologo Matteo Tommasi, che da qualche anno affianca Giancarlo Begnoni, padre di Luciano, in vigna e in cantina: «Il vigneto vanta un’esposizione solare ottimale, completamente a sud, dove crescono Corvina, Corvinone e Rondinella, i tre protagonisti del blend. La notevole escursione termica giorno-notte concorre all’ispessimento delle bucce degli acini, dove si concentrano i terpeni, e le altre sostanze polifenoliche necessarie per la maturazione del vino».

Appassimento delle uve di 40-45 giorni

La vinificazione è piuttosto sui generis rispetto a quella tradizionale. «Dopo la raccolta le uve subiscono un leggero appassimento di circa 40-45 giorni, che conferisce splendidi aromi e buona rotondità». Se si pensa che la prima annata in commercio risale al 1974, non si può che restare stupiti dal pionierismo di Santa Sofia nel concepire un Valpolicella con queste caratteristiche da quasi 45 anni.

L’evoluzione dell’affinamento

A cambiare, nel corso dei decenni, sono state soprattutto le scelte di vinificazione. «Oggi il Montegradella affina 24 mesi, il 30% in barrique da 225 lt in rovere francese e il 70% in botti da 20 e 30 ettolitri in rovere di Slavonia. In passato si utilizzavano legni grandi e molto vecchi: botti da 100-150 ettolitri di 70-100 anni. Dalla metà degli anni Novanta la Cantina ha rinnovato il suo parco botti, inserendo botti giovani di rovere di Slavonia. Va poi detto che negli anni Duemila è stato inaugurato il nuovo impianto di produzione high tech, che ha sicuramente contribuito ad una gestione migliore anche sotto il profilo della qualità».

Montegradella 1985-2015: le tasting notes

Ecco le note di degustazione delle sei etichette degustate durante la verticale:

Montegradella Valpolicella Classico Superiore 1985

Colore aranciato. Naso elegantemente evoluto con sentori di miele di castagno, erbe aromatiche, tabacco e frutta rossa macerata. Al palato stupisce per la freschezza e la struttura ancora ben definita. Di affascinante lunghezza.

Montegradella Valpolicella Classico Superiore 1996

Colore aranciato. Il bouquet sfaccettato spazia dalla prugna sotto spirito alla liquirizia fino al tabacco dolce e alla caramella mou. Bell’equilibrio in bocca, dove ritornano le spezie e le note di frutta rossa matura. Tannini di estrema finezza.

Montegradella Valpolicella Classico Superiore 2008

Colore granato. Fiori rossi, frutta in confettura e vaniglia sono i leitmotiv sotto il profilo olfattivo. La bocca convince per il suo equilibrio gustativo, il tannino sottile e la rotondità. Un Valpolicella che ha certamente davanti un lungo avvenire.

Montegradella Valpolicella Classico Superiore 2011

Rosso rubino impenetrabile. Note di fiori secchi e prugne al naso, seguite da un piacevole accenno di chiodi di garofano, zenzero e menta piperita. Il sorso



è dotato di raffinata freschezza e una lunga chiusura.

Montegradella Valpolicella Classico Superiore 2014

Rosso rubino intenso. A dispetto di un'annata considerata piuttosto difficile, nel calice troviamo un rosso dal grande potenziale. Il corredo olfattivo è giocato sulla frutta matura, con un accenno di tabacco. In bocca il tannino è già ben integrato e il finale regala note balsamiche.

Montegradella Valpolicella Classico Superiore 2015

Rosso rubino. Ancora giovane, ma già dotato di una buona carica espressiva. Bouquet di viola, garofano, frutti rossi maturi e vaniglia. La struttura importante è ben supportata da un'acidità sì presente, ma senza essere invadente. Lunga chiusa balsamica.

Who said that a wine has to be high in alcohol to age? And that a red traditionally easy to drink and immediate won't ever be a small and great classic? To dispel the myth is Santa Sofia's job, winery of Verona, propriety of the Begnoni Family, which this past July proposed a vertical of six vintages of its Montegradella Valpolicella Classico Superiore DOC at Wine Tip in Milan, which aimed to demonstrate its extraordinary evolving performances.

Comparing six vintages

This winery of Pedemonte di Valpolicella (...) chose 1985, 1996, 2008, 2011, 2014 and 2015 vintages: each one with their own character, but all of them connected by the fil rouge of elegance and pleasure in drinkability, two fundamental values of Santa Sofia's philosophy of production.

A little Amarone, a great cru

"In Santa Sofia the Montegradella is considered a baby Amarone, because it has a structure and a complexity comparable to the most famous wine of our land, still maintaining freshness and drinkability typical of a Valpolicella", explained the owner Luciano Begnoni. "Montegradella is the place name, the cru of a hill particularly vocationed in Valpolicella Classica, situated between San Pietro in Cariano, Fumane and Marano della Valpolicella.

A prestigious vine

As said by the young winemaker Matteo Tommasi, who's side by side to Giancarlo Begnoni, Luciano's father, into the cellars and in the vineyard: "the vineyard claims a very good exposure to the sun, completely to south, where the leaders of the blend, Corvina, Corvinone and Rondinella, grow.

Appassimento of the grapes of 40-45 days

The vinification is rather sui generis in comparison with the traditional one. "After harvest the grapes are slightly dried for about 40-45 days, and that gives aromas and roundness". If you think that the very first vintage was 1974, you cannot help but being surprised by Santa Sofia's pioneer spirit in creating a Valpolicella with these features yet 45 years ago.

Evolution and refining

To change, decade to decade, were above all the choices in the cellars. "Today the Montegradella refines 24 months, 30% in french oak barriques of 225lt and 70% in barrels of 20 and 30hl of Slavonian oak. In past, they used to have very big and old wooden barrels: 100-150hl of 70-100 years. Since middle 90's the winery restored the barrels, introducing younger Slavonian oak barrels. (...)



CRONACHE DI GUSTO.IT: OTTO GRANDI VINI PER RIPERCORRERE I 50 ANNI DELL'AMARONE - I NOSTRI ASSAGGI

Di Aurora Pullara

Una verticale da far restare stupefatti. Se non fosse che le etichette parlavano chiaro non avremmo mai creduto che i vini degustati ad Anteprima Amarone 2018 avevano più di 50 anni.

Eppure era così, mezzo secolo portati benissimo, dal 1950 al 2010, una verticale per scoprire vini sorprendenti. Bottiglia impolverata ed etichetta ingiallita, si è presentato così il primo Amarone raccontato da Alessandro Torcoli. [QR CODE]

Nel 1970 la produzione di Amarone si ferma, colpa dello shock petrolifero che colpisce ogni ambito. Così si fa un salto agli anni '80, quando l'Amarone non è più "un errore" del Recioto ma acquisisce la sua identità. **Il terzo bicchiere è del 1983 azienda Santa Sofia. Ancora una volta il suo colore è aranciato, ma è quasi un riflesso; le spezie, la maggiorana e l'uva passa invadono le narici e il gusto fresco viene seguito dai minerali del terreno che questa volta si avvertono tutti nel finale.**

EIGHT GREAT WINES TO TRACE BACK 50 YEARS OF AMARONE OUR TASTINGS

A vertical to be amazed by. If it hadn't be for the labels we wouldn't have believed that the tasted wines at Anteprima Amarone 50 were more than 50 years old. And yet they were, half century wines very well aged, from 1950 to 2010, a vertical to discover surprising wines. Dusty bottle and yellow label, first impression of the very first Amarone, described by Alessandro Torcoli. [QR CODE]

In 1970 Amarone's production stops, after the oil crisis that hit every business. So we jump to the '80, when Amarone is not a "mistake" of the Recioto anymore, but it has its own identity. The third glass is 1983, from Santa Sofia. Once more the colour is orangey, but almost a reflection; spices, marjoram and dried grapes fill your nose and the fresh taste is followed by soil's minerals that this time you can perceive all in the end.





RESORTS MAGAZINE



SPAZIO VINO: UNA DELIZIOSA GIORNATA IN VALPOLICELLA



BEVERFOOD: SANTA SOFIA IN VALPOLICELLA SINONIMO DI ECCELLENZA DA 200 ANNI

Di Carlo Carnevale

L'Amarone Santa Sofia viene prodotto solo se le condizioni climatiche e la qualità dell'uva lo permette, rinunciando negli ultimi vent'anni alle annate 1999, 2002, 2012 e 2014. Per la riserva di Amarone Gioè i criteri sono ancora più restrittivi e dal 1964 si contano solo diciassette annate storiche. Le scelte coraggiose e la qualità di tutti i vini Santa Sofia è confermata dai punteggi delle guide italiane e internazionali e dai riconoscimenti ottenuti ai principali concorsi mondiali.

La vendemmia 2001 dell'Amarone Santa Sofia ha conquistato 12 medaglie d'oro nei più prestigiosi concorsi enologici internazionali, risultando uno dei vini più premiati di sempre. **Robert Parker** sulla rivista "The Wine Advocate" premia con 92/100 l'Amarone della Valpolicella Classico 2009 e con 93/100 l'Amarone della Valpolicella Classico Gioè 2007. Il critico **James Suckling** e la rivista americana "Wine Enthusiast" assegnano 92/100 all'Amarone della Valpolicella Classico 2011, particolarmente apprezzato per la complessità, l'eleganza e il potenziale di invecchiamento. **Daniele Cernilli** segnala lo stesso vino nella sua Guida essenziale ai vini d'Italia 2017 con 91/100 e premia con 93/100 il Gioè Amarone della Valpolicella Classico 2011. Premi e punteggi ai massimi livelli vengono conquistati anche da Soave Classico Monte Foscarino e dal Lugana con punteggi superiori a 86/100.

Santa Sofia's Amarone is produced only when weather and quality conditions permit it, lately giving up to 1999, 2002, 2012 and 2014 vintages. For its Riserva, Amarone Gioè, the standards are even more severe, and since 1964 you can count only seventeen vintages. These brave choices and the quality of all Santa Sofia's wines are confirmed by the reviews of both international and Italian guides and by the medals obtained in the most prestigious world awards.

2001 vintage of Santa Sofia Amarone has gained 12 gold medal in the most prestigious oenologic international awards, being one of the most awarded ever. Robert Parker of "the Wine Advocate" rewards with 92/100 the Amarone della Valpolicella Classico 2009 and with 93/100 the Amarone della Valpolicella Classico Gioè 2007. Wine critic James Suckling and the American magazine "Wine Enthusiast" give 92/100 to Amarone della Valpolicella Classico 2011, particularly appreciated because of its complexity, elegance and potential to evolve. Daniele Cernilli mentions the same wine on his Guida essenziale ai Vini d'Italia 2017 with 91/100 and rewards 93/100 the Gioè Amarone della Valpolicella Classico 2011. Prizes and rewards to the highest levels are gained also by Soave Classico Monte Foscarino and Lugana, with points over 86/100.



Test: Eleonora Cejudo
Foto: spaziovino.com

Se vi siete recati in Valpolicella, probabilmente il motivo principale della vostra visita sarà di degustare i vini **amarone** e **valpolicella**. Vorrei realizzare il vostro desiderio e vi farò vedere, in alcuni luoghi, dove si coltivano le viti, come **raccontano** i vignaioli per l'amarone e **raccontano**, come maturano in bottiglia i vini pregiati. E se alla vostra visita aggiungete un'attività gastronomica? La visita sarà ancora più interessante!

Su una prima breve sosta – in San Pietro in Cariano, una delle principali vigne di Valpolicella. Facciamo una sosta non solo per il vino, ma anche per un buon caffè. Sulla strada principale, proprio di fronte a un bar si trova **Toni di Gusto** (Via Ingelheim 45, San Pietro in Cariano, tel. 349 136 2068, tonidigusto.it).



Sembra un bar normale. Ma appena si attraversa la soglia, si capisce che si è entrati in una gastronomia. È una caffetteria, è un bar, è un luogo di incontro. In un ambiente caldo e accogliente, con un'atmosfera di un tempo. In un ambiente dove si gustano i prodotti locali, si apprezzano le specialità, si gustano i dolci e si bevono i vini. In un ambiente dove si gustano i prodotti locali, si apprezzano le specialità, si gustano i dolci e si bevono i vini. In un ambiente dove si gustano i prodotti locali, si apprezzano le specialità, si gustano i dolci e si bevono i vini.

Dopo il caffè e un buon umore, si parte verso il nord, verso la montagna, verso la foresta. Il viaggio è breve, ma il paesaggio è bellissimo. Si attraversano vigneti, si vedono le case bianche, si respirano i profumi della natura. Si arriva a un luogo bellissimo, dove si gustano i vini, si gustano i dolci, si bevono i vini. Si arriva a un luogo bellissimo, dove si gustano i vini, si gustano i dolci, si bevono i vini.

Вскоре дорога начинает петлять и резко подниматься вверх. Виноградники чередуются с лесами, а потом совсем исчезают. Останавливаемся на развилке у креста, немного не доезжая до Коррубио. Мы поднялись на высоту 700 метров. Винодельческая Вальполичелла осталась ниже, а здесь сходятся границы Вальполичеллы географической и горного района Лессини.

Крест у развилки напоминает местным о легенде про разбойника, а нам указывает, что мы добрались до нашего пункта назначения. **Corrado Benedetti** (*Via Croce dello Schioppo 1, Sant'Anna D'Alfaedo, тел. 045 7545186, corrado-benedetti.it*) выпускает сыры и колбасы и продает их тут же в фирменном магазине. Как случилось, что производство, маленькое, почти ремесленное, имеет двойную специализацию? Семейная история. Дед Анджело был сыроделом. Дочь Пасквина, которая пошла по его стопам, вышла замуж за свинопаса и колбасника Витторио. Их сын Корrado – ему сейчас за пятьдесят и именно он создал бренд Corrado Benedetti – пережил секреты мастерства от обоих родителей. Так из истории любви родилась одна из лучших гастрономических историй Вальполичеллы.

Corrado Benedetti – полный сюрприз для гурманов. В этом провинциальном месте, оставшемся за радаром туристов, не ожидаешь найти магазин с ассортиментом, который достоин миланского Resc или парижского Hediard. Здесь много традиционных продуктов, как прошутто, панчетта или сыр монте веронезе. Нам же крайне любопытно те, что не купишь у других. Хорошая новость: таких в Corrado Benedetti предостаточно.



Корrado Бенедетти – человек творческий, не боящийся экспериментировать. Эксперименты могут идти годами, но если он добился нужного результата, то будьте уверены, что это будет что-то необыкновенное. Например, сыры и колбасы, выдержанные в амароне. Их именно выдерживают в вине (сроком 12-18 месяцев), а не просто натирают жмыхом. Рекомендуем все – от сыров Redivino до колбас Cordivino и свиной вырезки Bassicus. Мы не прошли мимо

Корrado Бенедетти – человек творческий, не боящийся экспериментировать. Эксперименты могут идти годами, но если он добился нужного результата, то будьте уверены, что это будет что-то необыкновенное. Например, сыры и колбасы, выдержанные в амароне. Их именно выдерживают в вине (сроком 12-18 месяцев), а не просто натирают жмыхом. Рекомендуем все – от сыров Redivino до колбас Cordivino и свиной вырезки Bassicus. Мы не прошли мимо сыра, выдержанного с апельсиновым ликером Cointreau и лесными ягодами, и голубого сыра Veja Blu – на джине. Еще нам по секрету рассказали, что скоро выйдет деликатес, выдержанный на роме и шоколаде. Ждем!



В Corrado Benedetti охотно показывают, где зреют сыры и окорока. Комната для выдержки окороков совмещена с местом для дегустаций. Дегустацию пропустить нельзя! Формат придуман отлично: не только сыры и мясо, но и в сочетании с вином. Кстати, вино в магазине тоже продается, особенно из Вальполичеллы. Местные хозяйства считают за честь выставить свои бутылки. Allegrini, Masi и Tommasi, похоже, тут ревностно состязаются за лучшую выкладку товара.

После дегустации в Corrado Benedetti большой ланч, на самом деле, не нужен, но без обеда тоже нехорошо. Мы едем в **Trattoria alla Ruota** (*Via Proale 6, Mazzano di Negrar, тел. 045 7525605, trattoriaallaruota.it*). Это один из редких ресторанов Вальполичеллы, может, даже единственный с панорамным видом.

Как кухня опирается на местные продукты, так и винная карта – на местные вина Вальполичеллы. Амароне и вальполичелла представлены хозяйствами от малоизвестных до легендарных, винтажами от недавних до зрелых (с отдельными вертикальными подборками от Speri и Masi вплоть до 1985 года), ценами от 12 до 380 евро (за тот самый винтаж-1985 на Speri Amarone Sant'Urbano).

Между тем мы за обедом пробуем вина Santa Sofia – Valpolicella Ripasso, Valpolicella Classico Superiore Montegradella, Amarone Classico, Recioto Classico. Про такие вина говорят «гастрономические». Они не про то, чтобы сразить наповал ярким вкусом, но прекрасно аккомпанирует еде. Любопытно, что вальполичеллу с виноградника-крю Montegradella подают после рипассо. Для нее тоже используют аппассименто, но срок заквашивания винограда короче. Более крепкую структуру этого вина по сравнению с рипассо объясняют терруаром участка Монтеграделла.



Прелесть такого обеда, как наш, в том, что познакомившись с винами, мы можем не откладывая познакомиться с хозяйством. **Santa Sofia** (*Via Ca' Dede' 61, Fraz. Pedemonte di Valpolicella, San Pietro in Cariano, тел. 045 7701074, santafosofia.com*) находится в поселке Педемонте, до него всего 15 минут езды. Интерес к хозяйству подстегивает еще и палладианская вилла, изображенная на этикетках вин. Это единственная вилла в Вальполичелле, которую проектировал сам Андреа Палладио. Ныне вилла входит в список памятников культуры ЮНЕСКО. Когда еще ее увидите своими глазами, если не сейчас!



Santa Sofia – одно из старейших поместий Вальполичеллы. Говорят, однажды его владения простирались до Вероны. Santa Sofia как винодельческое хозяйство официально ведет свою историю с 1811 года, но реально – на несколько веков дольше. Свидетельство тому – исторические погребы. Такие редко встретишь в Вальполичелле, их не стоит пропускать.

Мы спускаемся по широким ступеням глубоко под землю и попадаем в самый молодой погреб – XVIII века. Сейчас под его кирпичными сводами установлены стальные чаны для вина, не требующих выдержки в дубе. К нему примыкает погреб XIV века, вырытый монахами. Они же построили неподалеку церковь Santa Sofia. Святая, скорее всего из православной традиции и неведомо как нашедшая поклонение в Вальполичелле, дала имя вилле, хозяйству и целому району.

Погреб монахов, выложенный из местного туфа, был винным. Вина хранились в огромных бочках. Бондари собирали бочки уже внутри, а клепку для них спускали с улицы через проемы, которые до сих пор сохранились. Сейчас в этом погребе тоже находятся бочки. Может, они не такие большие, как монашеские, но подходят для долгой выдержки амароне.



Посетить нужно и погреб под палладианской виллой. Сама вилла, увы, закрыта, но ее погреб рабочие. Ступени, ведущие вниз, выложены из знаменитого красного мрамора Вероны. Еще одно напоминание об аристократическом происхождении виллы! Одна часть погреба отведена для выдержки вин в барриках. В другой – огромный запас вин в бутылках, около восьмидесяти тысяч. Здесь вина ждут своего часа, прежде чем их сочтут готовыми к продаже.

Выйдя из подвала, мы еще немного задерживаемся в гостевой комнате, она же дегустационная, она же точка продаж. В ней собрано много любопытного. Вот корзина с лангомленными виноградом. Корвина, Корвиноне и Рондинелла – три главных сорта для амароне. Вот историческая фотография, показывающая развешанные на просушку грозди. А вот коллекция старых бутылок, рассматривать которые можно целый час. Как только раньше не называли амароне: Recioto – Amarone (1958), Valpolicella – Amaro Riserva (1962), Classico Recioto della Valpolicella Amarone (1964).



Визит заканчивается дегустацией редкого амароне Gioè. Амароне невозможно пить в спешке, и мы тем временем перематываем в голове впечатления о съеденном, выжитом и увиденном. Сыры и колбасы, каштаны и трюфели, вилла и погреб, вальполичелла и амароне. День в Вальполичелле получился очень вкусным.

ilGolosario

VINO, ASSAGGI MEMORABILI

Oltre due secoli di storia per la cantina Santa Sofia, fondata nel 1811. Tra i suoi grandi vini, l'Amarone e il Recioto di Soave da uve garganega (100%) in appassimento per un periodo di circa 90 giorni. È ambrato, minerale, dai sentori di polvere da sparo e liquirizia. Dal sorso intenso e ampio.

(...) Among its great wines, Amarone and Recioto di Soave made with garganega (100%), and appassimento process for a period of almost 90 days. Amber colour, mineral, with notes of gunpowder and licorice. Wide and intense sip.

(...) il Soave Montefoscarino Classico sfodera sentori di pesca bianca, scorza d'arancia, limoncella, anice stellato, fiori d'acacia e mughetto, con sbuffi minerali e di pietra umida. Il sorso è sottilmente elegante, di bella freschezza acida, calore alcoolico misurato, spiccata sapidità minerale, beverino e succoso. Il finale è lungo e pulito e rimanda, con mirata coerenza, alle note già colte all'olfatto. Carpaccio di ricciola su salsa d'arancia. L'Amarone della Valpolicella Classico inebria con sensazioni di ciliegie mature, ribes scuri, prugne secche, cioccolato, rabarbaro, tabacco, e soffi mentolati. In bocca è succoso, con un tannino ben fuso, caldo ma bilanciato da una corroborante freschezza agrumata. Tacchino arrosto tartufato.



Soave Montefoscarino Classico gives hints of white peach, orange zest, limoncella, anise, acacia's flowers, lily of the valley, with mineral hints and of wet stone. The sip is subtly elegant, of good acid freshness, measured alcoholic warm, high mineral sapidity, quite good drinkability and juicy. The closure is long and clean and reminds you, with aimed coherence, of the notes already perceived to the nose. Yellowtail's carpaccio with orange sauce. The Amarone della Valpolicella Classico inebriates with sensations of ripe cherries, blackberries, dried plums, chocolate, rhubarb, tobacco, and balsamic hints. To the mouth is juicy, with a well integrated tannin, warm but balanced with an invigorating citrus freshness. Roasted turkey with truffle.

PERLAGE SUITE



BRUT "SOAVE"

Giallo paglierino intenso, con un perlage abbastanza fine, numeroso e persistente. Al naso molto particolare e piacevole. Note di lievito, scorza d'arancia, aghi di pino, timo, pepe rosa, viole e un delicato accenno di petali di rose sul finale. In bocca è croccante, con buona rispondenza al naso anche se il gusto è più spostato sugli agrumi e si arricchisce di una frutta a polpa bianca. Fresco, molto sapido, con buona struttura e discretamente lungo. Ha accompagnato alla perfezione degli spaghetti con pesto di pistacchi e patate.

Intense straw yellow color, with a fine perlage, large and persistent. To the nose is quite peculiar and pleasant. Hints of yeast, orange zest, pine needles, thyme, rose pepper, violets and a delicate note of rose petals in the closure. To the palate is crispy, with a good match to the nose even if the flavor is more on citrus fruits and gets rich with white pulp fruits. Fresh, quite sapid, with a good structure and reasonably long. It paired perfectly some spaghetti with pistacchi pesto and potatoes.



SANTA SOFIA

I CLASSICI VINI VERONESI DAL 1811

Via Ca' Dedè, 61
Fraz. Pedemonte di Valpolicella

37029 San Pietro in Cariano
Verona - ITALIA

+39 045 7701074
facebook #santasofiwines

instagram santa_sofiawines
email info@santasofia.com
twitter @santasofiwines