

LA CANTINA



Rappresentano la **nouvelle vague** dei vignaioli scaligeri: quelli che **lavorano duro** in vigna e in cantina non cedono ad alcuna lusinga...

di Bernardo Pasquali

<Iniziamo senza lasciare alcuna ombra al dubbio: Pierpaolo Antolini è un giovane purista della Valpolicella Classica. Duro lavoro in vigna, vigile controllo delle barriques in cantina. Di lui emerge la passione vera per la terra di Valpolicella, per la sua Marano, per Moropio e Cà Coato, per le sue vigne di Corvinone "dalla graspa rossa" come ama definirle lui. La moglie non ha dubbi e afferma con un'ombra di gelosia "ha più foto del Corvinone che di sua figlia!". Stentiamo a crederci, ma in effetti il suo amore per questo vitigno è a dir poco trascinate.

Non c'è scampo quando si arriva in cantina. Subito si va nel fruttaiolo per osservare da vicino la magia della Valpolicella: l'appassimento delle uve Corvina e Corvinone e, manco a dirlo, è su queste ultime che si sofferma con più trasporto. In effetti l'uva è bellissima, sana e con un appassimento regolare quasi didattico. Ci spostiamo quindi nell'area dei fermentini e della pigiatrice e ne fa vedere uno nuovo che possiede

una pala obliqua interna particolare che ha la capacità di capovolgere il cappello di vinacce e permettere quindi che queste possano rimanere sempre umide ed evitare odori o ossidazioni alla massa finale. Ma girato l'occhio vedo ancora una pigiatrice di quelle di una volta con le ghiera e la manovella di legno. "E' quella che usavo quando ero bambino, ma funziona ancora e la uso per il mio Recioto"...

Da Antolini si vive anche questo: di una memoria che non viene rimossa ma che è linfa ideale per uno stile di vinificazione di tradizione. Per 10 anni Pierpaolo ha venduto prodotti per l'enologia e chissà quanto ha fatto per vendere di tutto e di più. Poi si è stancato. Forse dentro di sé contrastava l'ideale purista di vignaiolo che già scorreva nel sangue. E far usare agli altri quello che non vorresti fosse fatto usare a te, alla fine lo ha convinto a scegliere la via della propria azienda. Ha raccolto l'eredità del padre con il fratello e dopo sacrifici è riuscito ad imporre un proprio modello di vino;

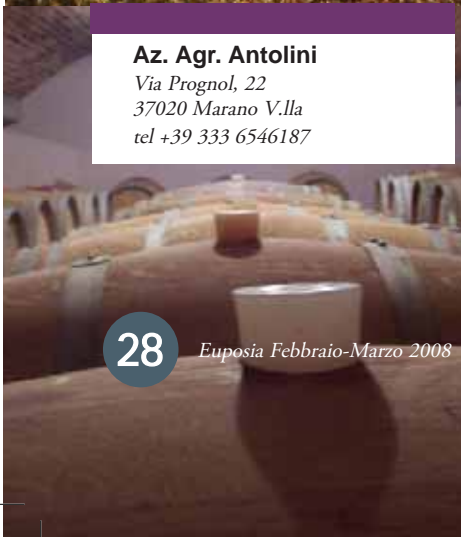
PURISTI PER SCELTA

LA CANTINA

ANTOLINI

**Az. Agr. Antolini**

Via Prognòl, 22
37020 Marano V.IIa
tel +39 333 6546187



28

Euposia Febbraio-Marzo 2008

soprattutto è riuscito a distinguersi per qualità e identificabilità nel panorama produttivo veronese. "Fare il vino non è difficile - afferma Pierpaolo -. Quando hai un ottimo terreno e delle grandi uve devi solo rispettare quello che la natura ti offre".

Moropio è la parcella di vigne che si è trovato a gestire insieme al padre e al fratello. Viti vecchie con un'anima profonda che producono uve di pregio.

Ma oggi gli Antolini possiedono anche una

E che campioni... Si prospettano millesimi di grande qualità, il 2006, e anche il neonato 2007. Secondo Pierpaolo un'annata di grande spessore per vini di classe e longevità. Ci ha stupito la botte di Cà Coato della zona di Negrar. Uno stile che rimane, ma un terroir che marchia in modo indelebile l'Amarone. Spessore, muscolarità, freschezza e persistenza sono le doti principali che lo differenziano nettamente dai campioni da botte provenienti dal vigneto Moropio.



bellissima vigna in quel di Negrar e in particolare a Cà Coato. L'ha voluto a tutti i costi quel terreno Pierpaolo. Ma prima di sceglierlo ne ha parlato con i vecchi del posto i quali gli hanno confermato che la scelta sarebbe stata intelligente. Un terreno ricco di argilla e di scisti anche superficiali di calcare. Un terroir con buona esposizione e buona capacità di drenaggio e di mantenimento dell'umidità costante a livello radicale. Corvina a guyot. Uno stile di allevamento innovativo per favorire la maturazione delle uve. Una scelta che non ha certo convinto il papà, ma di cui Pierpaolo va fiero. La cantina di affinamento è ormai piccola e le barriques coprono tutto lo spazio disponibile. Rovere francese, quercia ungherese e una botte di ciliegia austriaca che produce dei sentori straordinari di ciliegia sotto spirito che serviranno poi ad elevare il frutto degli amaroni. Con Pierpaolo il tempo fugge via veloce. La "meditazione" sui campioni da vasca valgono veramente un pomeriggio in Valpolicella!

In quest'ultimo l'effetto Marano si fa sentire in modo deciso. La ciliegia straordinaria di queste terre maranesi è ingentilita da una finezza di profumi che rende il prodotto di grande eleganza. Cà Coato è essenza di terroir e carattere. Moropio è gentilezza e intrigante frutto. Da quest'anno i due cru saranno segnalati in etichetta e distinti quindi. Il vigneto Cà Coato, delimitato dalle scenografiche "marogne" tipiche della Valpolicella, è un cru che segnerà positivamente il futuro di questa azienda. Un nome che non rimarrà più sconosciuto!

Un passaggio sul recioto. Quello di Pierpaolo e Stefano è uno dei prodotti più interessanti del panorama produttivo della zona classica. Un'interpretazione tradizionale che eleva il frutto e concentra le peculiarità del territorio d'origine. Per niente stucchevole o esageratamente costruito. Un vino che rappresenta inequivocabilmente lo stile Antolini. Desiderio di stupire senza effetti speciali. Rispetto e ascolto delle vigne. >