

Tra storia, vino e ospitalità: Giovanni Bertani racconta l'anima di Tenuta Santa Maria

1 Ottobre 2026

di Mario Miranda



NEGRAR DI VALPOLICELLA – Nel cuore della Valpolicella Classica, dove il vino scandisce da secoli il ritmo della vita e del paesaggio, Tenuta Santa Maria rappresenta una delle testimonianze più autentiche della grande tradizione vitivinicola veronese. Una tenuta monumentale che custodisce non solo vigneti, cantine storiche e fruttai, ma anche una parte fondamentale della storia dell'Amarone, nato proprio qui come vino secco.

Oggi **Giovanni** e **Guglielmo Bertani** guidano questa realtà, raccogliendo l'eredità del padre **Gaetano Bertani** e proiettandola verso il futuro attraverso una visione che unisce produzione, cultura e ospitalità. *Virtù Quotidiane* ne ha parlato con Giovanni Bertani.

Tenuta Santa Maria è una delle realtà storiche più importanti della Valpolicella. Qual è oggi il significato di custodire un patrimonio agricolo e culturale che attraversa diversi secoli di storia?

È una sfida che si rinnova di continuo: interpretare il territorio e valorizzarne la vera identità. Per noi è una passione e un impegno tramandati di generazione in generazione, fin dagli inizi della nostra storia in Valpolicella, a Negrar. Tra Valpolicella Classica, Valpolicella Allargata e Soave abbiamo un territorio di straordinaria ricchezza, che a nostro avviso lascia ancora ampio spazio per essere valorizzato: un mosaico di microclimi, terreni diversi, quote variabili, metodi distintivi affinati in secoli di evoluzione e una biodiversità eccezionale, che si esprime in oltre 19 varietà autoctone di uva rossa e numerose di uva bianca. Un patrimonio che continua a offrire spunti di ricerca ed evoluzione, e che studiamo e valorizziamo con rigore. Custodire questo patrimonio significa, per noi, trovare un equilibrio: non tradire la tradizione, ma innovare quando l'innovazione porta un reale miglioramento qualitativo. Già a metà dell'Ottocento, nel vigneto del Brolo dei Poeti, si era adottata l'alta densità a Guyot quasi in contemporanea con Bordeaux e Borgogna: una scelta d'avanguardia che oggi, dopo quasi due secoli di uso continuo, è diventata essa stessa parte della nostra tradizione a tutti gli effetti autoctona. Allo stesso tempo sappiamo riconoscere quando una pratica è già perfetta così com'è: l'appassimento naturale su arelle, senza controllo artificiale di umidità e temperatura, resta il metodo che garantisce i risultati migliori, e per questo non lo abbiamo mai voluto stravolgere. In questo microcosmo il ruolo di una famiglia è tramandare — spesso oralmente, sempre attraverso la pratica — la propria interpretazione e identità. Nel nostro caso è un'eredità non solo agricola ma anche culturale, custodita nelle sale della nostra villa, dove per generazioni il vino si è intrecciato con la vita intellettuale e sociale del territorio. Guardando al futuro, sentiamo forte la responsabilità di custodire questo patrimonio e insieme di reinterpretarlo per il presente.



Nel 1936, proprio in questa cantina, l'Amarone prese forma come vino secco. In che modo questa memoria storica continua a influenzare la vostra filosofia produttiva?

Il 1936 segna un passaggio storico: è la data che convenzionalmente si associa alla nascita del nome "Amarone". Ma questo vino non è nato per caso, né in un giorno preciso e non ancora nella sua versione attuale nel 1936: è il risultato di un percorso molto più lungo, iniziato già a metà dell'Ottocento con i primi vini secchi di Valpolicella e Soave. Dopo quei primi secchi da uve fresche, agli inizi degli anni Venti del Novecento l'attenzione si concentrò su una versione più secca dell'antico Recioto. Comparvero allora Reciotti che, dai tradizionali 120-130 grammi/litro di zucchero residuo, scesero fino a 20-30: nacque così il "Recioto tipo Secco", vero prototipo dell'Amarone moderno. Portare la fermentazione di quelle uve appassite fino alla completa secchezza — tra i 3 e i 6 grammi/litro — fu possibile solo verso la fine degli anni Cinquanta: è lì la vera nascita dell'Amarone che conosciamo oggi. Questa evoluzione non si è mai conclusa: resta una sfida di affinamento continuo, dalla selezione delle varietà e dei cloni ai tempi di vendemmia, dalla gestione naturale dell'appassimento alle micro-vinificazioni, fino ai blend e all'affinamento in botte. Ma per noi l'appassimento non è una firma stilistica applicabile a qualsiasi vino: è uno strumento di valorizzazione del territorio, che ha senso solo su queste uve e sui terreni vocati per cui è nato. Per questo lo leghiamo al lavoro in vigneto e lo applichiamo con estremo equilibrio, come mezzo per valorizzare quel lavoro, non per sovrastarlo.

Lei ha definito l'apertura al pubblico di Tenuta Santa Maria una "scelta naturale". Quando avete capito che era arrivato il momento di condividere questo patrimonio con i visitatori?

Aprire la tenuta al pubblico è stata l'occasione per rendere trasparente il legame tra il vino e il vigneto, la cultura e il territorio che lo generano. Poiché la nostra produzione proviene esclusivamente dai nostri vigneti, ci premeva accompagnare i visitatori in un percorso capace di far cogliere la complessità e la ricchezza di questo processo: come il nostro vino sia frutto di secoli di lavoro e conoscenza, e come il nostro stile si sia formato nel tempo. Volevamo anche far comprendere quanto sia importante preservare questo sapere, la biodiversità di varietà e cloni che custodiamo nel vigneto cintato, e i metodi propri del territorio, come l'appassimento naturale sulle arelle. Desideravamo, infine, mostrare come questo lavoro — una realtà interamente agricola, fatta di terra e vigneto, ancora oggi artigianale — si sia intrecciato negli anni, in perfetta armonia, con la dimensione artistica e poetica di questo luogo e una straordinaria architettura veneta, e in questo senso parte integrante del terroir stesso.



Oggi accogliete oltre 15.000 visitatori l'anno provenienti da tutto il mondo. Che cosa cercano i visitatori contemporanei quando entrano in una tenuta storica come la vostra?

Chi viene a trovarci vuole vedere per capire: camminare tra i filari, toccare le botti, cogliere la magia delle arelle dove nasce l'Amarone. Perché il vino è terra, è uva che si tocca, lavoro che si applica, esperienza che si tramanda. Vuole comprendere come un lavoro insieme agricolo e artigianale sappia dare vini capaci di emozionare, che si arrivi dall'Italia, dal Giappone o da qualsiasi mercato lontano. Cerchiamo di trasmettere tutto questo con il giusto equilibrio, per creare un'esperienza da portare a casa. Non è una messa in scena pensata per il turista: è la tenuta così com'è, nel suo lavoro quotidiano. Il visitatore si aspetta anche di interagire, di poter fare domande e ricevere risposte vere. E apprezza in modo particolare l'aspetto culturale e storico, che affascina e rivela quanto sia parte integrante del genius loci e dei suoi vini. In alcuni casi il desiderio è di un'esperienza ancora più intima e personale: per questo offriamo anche visite private e degustazioni riservate, normalmente non accessibili al

pubblico.



Il parco all'inglese e il Kaffeehaus del Brolo dei Poeti rappresentano luoghi insoliti per una cantina. Che ruolo svolgono nell'esperienza complessiva del visitatore?

È un luogo che, grazie al progetto dell'architetto Cristofali — di grande sensibilità e valore artistico, una sorta di tempio neoclassico del vino capace di integrarsi nell'ambiente naturale — unisce ciò che raramente convive altrove: una cantina a gravità, concepita così già tra Sei e Settecento per l'appassimento e per lunghi affinamenti, in botti che hanno oltre duecento anni; una villa decorata dalle statue delle divinità dell'Olimpo per l'accoglienza; e un parco all'inglese pensato per l'ozio nobile, quello dell'intelletto, ancora oggi segnato dall'impronta del salotto letterario di Ippolito Pindemonte che ne cantava i vini "Sono Cari A Bacco Questi Colli". Questo parco è il Brolo dei Poeti: un vero clos, disegnato tra Sei e Settecento per i cru e oggi dedicato all'Amarone, dove la natura resta incontaminata — cervi, volpi, tassi, aironi, uccelli migratori che si fermano di stagione in stagione. Custodisce anche una biodiversità

rara: un clone di Corvina che è solo nostro, delicato e poco generoso in quantità, ma divenuto nel tempo la cifra più autentica dei nostri vini — un clone che vive solo qui, e che noi soli portiamo in bottiglia. E il laghetto non è mera immagine: è alimentato dalle canalette di tre fonti, le stesse che un tempo rifornivano l'acquedotto romano di Verona, una riserva vera a cui si attinge solo nelle estati più aride, per l'irrigazione di soccorso. Sempre nel Brolo, tra gli alberi, sorge il Kaffeehaus: porta i segni del dominio austro-ungarico su questo territorio, che la nostra famiglia, irredentista, pagò con l'esilio in Borgogna che tanta influenza ha portato sui nostri vini — un'eco d'Europa rimasta qui, tra una partenza e un ritorno. Il Salone delle Muse, nella villa, racconta la stessa storia da un'altra prospettiva: nell'affresco del soffitto convivono le arti, le scienze, i satiri di Bacco, le stagioni del lavoro nei campi. Lavoro e ozio, ancora una volta, nello stesso spazio. Il visitatore lo sente: qui il tempo si è fermato al Settecento. Per due ore, ci si sposta altrove.



Tra tutte le proposte enoturistiche che offrite, quale ritiene più rappresentative della filosofia di Tenuta Santa Maria?

Nelle nostre esperienze uniamo sempre i vini più giovani e freschi — quelli che raccontano nel modo più diretto il lavoro del vigneto — ai vini più importanti, come i nostri Amarone nati dall'appassimento naturale evoluzione della stessa terra e lavoro. Vengono da valli, microclimi e parcelle diversi: un ventaglio che restituisce tutta la nostra diversità. Nei rossi, in particolare, le stesse parcelle danno vita a vini differenti — Valpolicella Classico, Ripasso, Amarone, Recioto — nati selezionando le uve in momenti e modi diversi e applicando poi i metodi di vinificazione della tradizione. Affiancarli in degustazione è forse il modo più immediato per raccontare questa peculiarità del territorio espressioni diverse dallo stesso vigneto e varietà. Tra le esperienze più richieste c'è la "Selezione", che attraversa parte dei nostri cru fino alla più rara e riservata, "Il Secolo dell'Amarone": un viaggio tra le nostre riserve fino al 1928, l'annata più antica, custodita ancora oggi nella collezione privata della famiglia. È l'Acinaticum, un vino già concepito in quella transizione tra l'antico Recioto e il moderno Amarone che sarebbe arrivato solo negli anni Cinquanta.



Come sta cambiando il volto della Valpolicella e quali sono oggi le principali sfide per i produttori storici?

La Valpolicella è un territorio di ricchezza incredibile, che ha attraversato una fase di enorme crescita — smarrendo però, per strada, parte dei suoi valori. Ne è derivata l'immagine di una regione dallo stile troppo omogeneo, che non ha davvero valorizzato la varietà dei microclimi né i cru collinari di qualità superiore, oggi in netto contrasto con i vigneti di pianura, più recenti e orientati alla grande produzione. Negli anni Novanta questo ha alimentato una percezione un po' confusa fatta di vini grossolani e generici, legati più a uno stile, a un processo e a un brand che a un territorio — con una scarsa comprensione, tra operatori e consumatori, di quanto questo territorio sappia essere diverso e capace di molteplici interpretazioni di sé. Ci si è forse standardizzati troppo anche sui cloni, privilegiando le selezioni più produttive: noi, al contrario, abbiamo conservato un antico clone oggi scomparso altrove. Allo stesso modo l'attenzione si è spostata, a nostro avviso, su varietà parzialmente più "facili" — come il Corvinone, che invece abbiamo scelto di abbandonare — a scapito di diverse altre varietà più distintive, invece progressivamente messe da parte. Una tendenza favorita, forse, anche da disciplinari che meriterebbero oggi maggiore capacità di differenziare le zone e le loro caratteristiche: un tema di cui, del resto, si discute apertamente diversi anni anche in seno al Consorzio. Crediamo invece che il futuro della Valpolicella debba andare nella direzione opposta: più differenziazione, non più uniformità. Servirebbe dare più spazio ai metodi tradizionali, distinguendoli con chiarezza da quelli industriali, e più valore al vigneto storico, il vero patrimonio di questo territorio; valorizzare le singole zone, i singoli cru, le differenze reali tra le zone collinari storiche e quelle di pianura più recenti, magari attraverso disciplinari capaci di raccontare questa complessità invece di appiattirla. E aiutare tutti — produttori, consorzi, comunicazione — a parlare meno di brand, di metodo e di stile generico, e più di territorio e di chi il vino lo produce davvero dai propri vigneti.

La candidatura Unesco del rito dell'appassimento sta riportando attenzione su una tradizione unica. Che valore avrebbe questo riconoscimento per il territorio?

La candidatura è un passaggio importante: lega in modo forte e ufficiale un metodo che ha senso solo qui, su varietà selezionate nei secoli proprio per l'appassimento, fin dal primo Medioevo se non dall'epoca romana.

Non è un dettaglio da poco. Negli anni diverse iniziative, a Verona e fuori regione, hanno cercato di slegare il metodo dal suo territorio d'origine, arrivando a registrare nomi che ne richiamavano per assonanza la parola: il tentativo di applicare a vini estranei un metodo che appartiene solo a noi, con il rischio di svuotarne il valore e renderlo generico, replicabile ovunque. Per questo speriamo che il riconoscimento Unesco restituisca questo metodo alla

comunità che lo ha creato e custodito nei secoli, e valorizzi chi ancora oggi lo applica nel modo più qualitativo e tradizionale. Un riconoscimento di tale livello avrà certamente eco internazionale, portando un pubblico più ampio a comprendere questo legame indissolubile tra un metodo e la cultura che lo ha generato. È un percorso iniziato tredici anni fa, al quale siamo stati felici di dare il nostro piccolo contributo: nell'ottobre 2025 abbiamo avuto l'onore di ospitare gli ispettori Unesco per una giornata di studio del nostro fruttajo e delle arelle settecentesche.



Guardando ai prossimi dieci anni, quale futuro immagina per Tenuta Santa Maria?

Immaginiamo un futuro sempre più concentrato sulla nostra esperienza di famiglia e sulla continuità: precisione, artigianalità, dettaglio. La parcella, il nostro clone, la selezione massale, i nostri lieviti; e il mantenimento dei metodi più qualitativi, come l'appassimento naturale e i lunghi affinamenti — senza scorciatoie, senza le logiche industriali che forse

hanno influenzato fin troppo la nostra regione. La Valpolicella e il Soave, da questo punto di vista, hanno ancora molto da esprimere. E il nostro futuro sta proprio in quell'equilibrio: un contributo autentico ai valori della regione attraverso l'innovazione, insieme alla conservazione di ciò che di più qualitativo custodisce la tradizione. Ci piacerebbe essere riconosciuti non per un nome fine a se stesso, ma per il lavoro che facciamo: per uno stile insieme antico e contemporaneo, capace nella sua purezza e trasparenza di essere vera espressione del territorio — vini di splendida eleganza, mineralità e freschezza.