

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 154 - Settembre 2018 - Tiratura: 30.404 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidiwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



SETTEMBRE 2018

IL SOAVE



BERTANI

Doc Soave Vintage Edition

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 35.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Bertani Società Agricola](#)

Proprietà: Bertani Domains

Enologo: team enologi aziendali

ROCCOLO GRASSI

Doc Soave La Broia

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 13.200

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Azienda Agricola Rocolo Grassi](#)

Proprietà: Marco e Francesca Sartori

Enologo: Marco Sartori

MONTE TONDO

Docg Soave Classico Superiore Foscarin
Slavinus

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Azienda Agricola Monte Tondo](#)

Proprietà: Famiglia Magnabosco

Enologo: Famiglia Magnabosco

PRÀ

Doc Soave Classico Staforte

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Azienda Agricola di Graziano Prà](#)

Proprietà: Graziano Prà

Enologo: Graziano Prà

Si dice Bertani e si pensa immediatamente all'Amarone. Ma l'azienda con sede a Grezzana nel suo articolato portafoglio etichette include anche una produzione bianchista di tutto rispetto. L'azienda conta su un solido parco viticolo di 200 ettari e produce oltre 2.000.000 di bottiglie all'anno, ma specie nell'ultimo lustro fa bene a dedicarsi con la solita perizia anche alla produzione di bianchi, in testa, evidentemente il Soave. Una denominazione e un vino che sembra aver trovato nuovo smalto. Il Soave Vintage Edition 2016 è un vino dalla definita articolazione olfattiva, ad introdurre uno sviluppo in bocca lineare e continuo, di bella sapidità e vigore.

Conoscevamo la piccola azienda Rocolo Grassi (14 ettari di vigneto in tutto, per una produzione complessiva che sfiora le 50.000 bottiglie) soprattutto per i suoi ottimi vini rossi, dall'Amarone al Valpolicella, passando ovviamente per il Recioto. Ecco perché l'anima bianchista di questa realtà è stata una gradevole sorpresa. Il vino è ancora giovanissimo, alla ricerca di una sua completa definizione (specie per qualche accenno fermentativo), ma già capace di esprimere una certa bellezza aromatica, impreziosita da una rinfrescante sfumatura balsamica. Palato decisamente agrumato e dal sorso ritmato e sapido. Un bianco grintoso che non si fa dimenticare facilmente.

Gino Magnabosco ha abbandonato il lavoro in fabbrica una trentina d'anni fa: decidendo che la campagna sarebbe stata il suo habitat naturale, oltre che la fondamentale occupazione, e che il contesto dove operare avrebbe avuto luogo nel cuore della denominazione, fra Soave e Monteforte d'Alpone. Oggi è coadiuvato dai figli, visto l'impegno che sottende all'azienda: munita anche di un agriturismo teso ad un'ospitalità a tutto tondo, per rimanere in tema col nome. Questa selezione, da leggera surmaturazione, è deliziosa: ricca com'è di ricordi floreali e fruttati, con agrumi, zenzero e salinità a suggellare un assaggio morbido, fresco, teso, avvolgente e corposo.

(Fabio Turchetti)

Un piede in Soave, tra Monte Grande e il Bisson, e uno (come molti qui) in Valpolicella per Graziano Prà, in pista e in vigna dagli anni '80, terzo del suo cognome a curar pergole e filari. "One man band", animo ostinatamente contadino, vista chiara su stimate e approdo dei suoi vini, ha pensato lo Staforte come teste verace del suo terroir (vulcanico, 200 metri circa a Monteforte) e della Garganega in purezza. Lo fermenta e alleva (con batonage) in acciaio per sei mesi, poi vetro e pazienza, quanta serve per secondare profumi netti e intensi (fiori, frutta bianca, camomilla) e una struttura parlante, tesa e densa insieme. Il 2016 ne è un esempio davvero appetitoso.

(Antonio Paolini)

EDITORIALE

VENETO IN BIANCO

Il Veneto enoico, lo sappiamo, non è soltanto terra di grandi rossi, ma trova anche nei bianchi vini di sicuro impatto. A parer nostro, il Soave resta una delle migliori espressioni bianchiste d'Italia, anche se, probabilmente, ancora non ha del tutto concluso il suo percorso di rivelazione e, in parte, quello di una costanza qualitativa più solida. La denominazione è decisamente in salute, anche grazie al recente trend che vede tornare sugli scudi il vino bianco, sia perché meno impegnativo (a volte), sia perché adatto anche al fuori pasto. I marchi storici non mancano, ma in questa tornata di assaggi, grazie alla collaborazione del Consorzio di Tutela del Soave, abbiamo potuto provare qualche produttore un po' meno sotto i riflettori e con piacere abbiamo registrato che

anche in questa zona i piccoli sono in decisa crescita. E non solo per una proposta tecnicamente ineccepibile, ma anche per tratti stilistici non privi di personalità e legame con il territorio. Passando ad uno sguardo sulla denominazione, la zona più antica, detta anche zona storica, è stata delimitata per la prima volta nel 1931 e coincide con il Soave Classico. Attraversa i rilievi di Monteforte d'Alpone e Soave per una superficie vitata di 1.700 ettari. La seconda zona, tutta collinare, va da San Martino Buon Albergo a Roncà interessando i rilievi della Val di Mezzane, Val d'Illasi, Val Tramigna e Val d'Alpone e costituisce la sottozona Colli Scaligeri, che comprende 2.400 ettari. La terza zona del Soave è situata nelle aree più o meno pianeggianti delle vallate già citate per una superficie di circa 2.400 ettari.

Buona Lettura

GARGANUDA

Doc Soave

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Garganuda S. Agricola Semplice](#)

Proprietà: Andrea Fiorini

Enologo: Damiano Peroni

Un Soave così immediato mancava da un pezzo. C'è chi non lo riconosce del territorio, chi ne rimane affascinato, chi lo definisce con affetto "tisana". Semplice e diverso, con il suo colore gentile, il suo profumo di fiori di campo e quell'equilibrio discreto fra sapidità e freschezza, di certo non passa inosservato. Come non passa inosservato il suo produttore: uomo dal carattere ingombrante, che torna alla terra con un'idea precisa del vino che vuole fare. Trovati i (4) terreni e i compagni giusti (fra cui Stefano Menti) fa del suo sogno una piccola rivoluzione: ottenere il Soave che si ricorda da bambino e farlo Doc. Solo uva. "Già sentito!?" Assaggiatelo, questo Garganuda: e che il dibattito abbia inizio.

FILIPPI

Doc Soave Colli Scaligeri Vigne della Brà

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 6.500

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Visco & Filippi Azienda Agricola](#)

Proprietà: Visco e Filippi

Enologo: Filippo Filippi

Altissimi, purissimi, non sempre lievisimi forse, visto l'impegno puntuto con cui perseguono lo scopo: fare di Castelcerino, vetta del territorio, 400 metri, la cima Coppi del Soave secondo natura. Vecchie vigne di Garganega e Trebbiano curate come figlie ne son la fonte. Tutte in bio (e oltre) e a pergola, 15 superbi ettari celati tra boschi, e tre Cru: Castelcerino, Monteseroni, Vigne della Brà. Da quest'ultimo, basalti e argille per le radici, escursioni da brivido, arriva questo "fiore" dal cuore minerale, lieve al primo tocco, incisivo, materico e lungo poi. Da Filippi, volendo, si può dormire, degustare e godere d'una visita spaziale nel "profondo" del terroir.

(Antonio Paolini)

LA GRIFFE



PIEROPAN

Doc Soave Classico Calvarino

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Garganega, Trebbiano di Soave

Bottiglie prodotte: 55.000

Prezzo allo scaffale: € 14,50

Azienda: [Azienda Agricola Pieropan](#)

Proprietà: Famiglia Pieropan

Enologo: Dario Pieropan

Dici bianco italiano e in molti pensano a vinelli freschi, da consumarsi entro l'anno dalla vendemmia, con ristoratori sempre più "enopedofili" che reclamano nuove annate già a partire da gennaio. Meno male, però, che esiste un bel numero di etichette che riescono a sfidare il tempo e collocarsi tra le migliori espressioni mondiali in materia. Tra i vini "sicuri", in questo senso, il Calvarino di Pieropan è tra i primi da citare. Proviene dall'omonimo vigneto (appartenete alla famiglia dai primi del Novecento), situato nel cuore della zona classica del Soave. I terreni sono ricchi di argilla e tufi basaltici, mentre il nome del Cru rimanda a "piccolo calvario", per la difficoltà di lavorazione e il percorso tortuoso da compiere per raggiungere l'apezzamento. Pieropan è un tutt'uno col genius loci, anzi, forza propulsiva e motore stesso del territorio, prima di altri in grado di percepirne i tratti più reconditi ed esaltarne la bellezza e le caratteristiche che poi confluiscono nei vini, a partire dalla valorizzazione dei Cru: dalle colline di Pigno, Palestrello e La Santa ai possedimenti storici di famiglia, Calvario, appunto, e La Rocca, certamente non da meno, tanto che spesso è molto difficile decidere chi sia il migliore. Una trasposizione liquida del terroir, quindi, quasi a rapirne i caratteri e traslarli in bottiglia. Il Soave Calvarino rappresenta tutto questo e non solo. Presentato per la prima volta nel 1971, la versione 2013, oggetto del nostro assaggio, è stilisticamente inappuntabile e riconoscibile, offrendo sempre una notevole e definita espressività aromatica, con la componente floreale in primo piano. In bocca, il vino sa essere raffinato ed è dotato di sorso elegante, incisivo e profondo, con un finale particolarmente sapido e rinfrescante. Pieropan resta sicuramente uno dei primi nomi, forse il primo, che vengono in mente quando si parla di Soave e una delle prime realtà produttive a vocazione bianchista del panorama enologico italiano. Dai 70 ettari di vigneto oggi si sfiorano le 600.000 bottiglie prodotte all'anno e tra queste ci sono, con grande continuità qualitativa, alcuni fra i bianchi più longevi e complessi d'Italia, capaci di stare con i migliori della propria tipologia. Leonildo Pieropan, scomparso recentemente, è stato pioniere e al tempo stesso custode delle tradizioni, viticoltore e ambasciatore, grazie al suo lavoro il Soave è diventato un vino non banale. Accanto a lui la moglie Teresa e i figli Dario e Andrea, che oggi tengono in mano le redini aziendali e onorano questa grande eredità.

INAMA

Doc Soave Classico Vigneti di Foscarino

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [S.A. Eredi di Inama Giuseppe](#)

Proprietà: Stefano Inama

Enologo: Stefano Inama, Alessandro

Sterchele

Giuseppe Inama è stato tra i primi a capire l'importanza di possedere le migliori parcelle nel comprensorio del Soave Classico, accumulando negli anni un numero crescente di terreni, fino agli attuali 60 ettari da cui arrivano in media di 450.000 bottiglie. Suoli che si caratterizzano per la loro natura vulcanica (basalto lavico), ideali per donare originalità ai vini bianchi prodotti. Il Soave Classico Vigneti di Foscarino 2016 è prodotto in maniera estremamente tradizionale, con una breve macerazione sulle bucce. Il colore è molto carico, così come i profumi che ricordano proprio le bucce dell'uva e la pesca gialla, mentre la bocca è sapida, carnosa e rotonda.

NARDELLO

Doc Soave Classico Monte Zoppega

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 8.500

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Azienda Agricola Daniele Nardello](#)

Proprietà: Federica e Daniele Nardello

Enologo: Daniele Nardello

Federica e Daniele, ambo vincente. Appendice contemporanea di una storia di case, terra e vigna iniziata (e documentabile) a Soave nientemeno che nel 1608. Ma il piglio con cui l'enologo (lui) e l'economista (lei) conducono il gioco è un mix assolutamente bilanciato tra rispetto, responsabilità, modernità. Vigneti a Monteforte e Monte Tondo (sempre zona classica), varie frecce nell'arco (dal Meridies al Vigna Turbian) e, tra esse, la punta (incisa dal terreno vulcanico, arrotondata dalla parziale fermentazione ed elevazione ragionata in legno) dai riflessi d'oro pallido dello Zoppega, fruttato variegato e intenso, nuance dalla pesca all'esotico, beva succosa e rotonda.

(Antonio Paolini)



LA CANNA DA ZUCCHERO
CONVERTE LA LUCE SOLARE
IN SACCHAROSIO.
E I CINICI IN CREDENTI.

NOMACORC
CLOSER TO NATURE



ADALIA

Doc Soave Singan

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Garganega, Trebbiano di Soave, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 8,50

Azienda: [Adalia Azienda Agricola](#)

Proprietà: A. Agricola Marinella Camerani

Enologo: -

Marinella Camerani è nome noto a Verona: donna vignaiola dagli anni '80, ha tenacemente portato avanti la sua personale idea di vino, strettamente legata alla vita rurale e al mero accompagnamento in cantina di ciò che il duro lavoro in vigna offre. Corte Sant'Alda, quindi. Metafora di biodinamicità, zonazione e Valpolicella (più che Amarone). Adalia è una nuova scommessa nata poco meno di 10 anni fa: stessa filosofia, stessa valle, ma vini più immediati, seguendo un'idea della figlia Alda. Ed ecco Singan (Garganega, Trebbiano di Soave e Chardonnay), che fa dei processi ossidativi la sua forza: colore caldo e vivo, profumi fragranti e avvolgenti, sorso accattivante.

COFFELE

Doc Soave Classico Ca' Visco

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Garganega, Trebbiano di Soave

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 10,50

Azienda: [Azienda Agricola Coffele](#)

Proprietà: Chiara e Alberto Coffele

Enologo: Alberto Coffele

Alberto e Chiara Coffele coltivano 25 ettari di vigneto a biologico per una produzione media di 120.000 bottiglie. I vini hanno uno stile originale e ben preciso fatto di nitidezza aromatica e fragranza. La cantina si trova nel centro storico di Soave, mentre i vigneti nella sottozona di Castelcerino. Il Soave Classico Ca' Visco 2017, oggetto del nostro assaggio, è un bianco che affina solo in acciaio, rigoglioso fin dai profumi, dai toni di frutta gialla, ben alternati a cenini di muschio, erbe aromatiche e sensazioni quasi ferrose. In bocca è un vino, materico, che rinuncia forse a un minimo di dettaglio, di sfumatura, per centrare in pieno la via della dimensione.

ROCCA SVEVA

Docg Soave Classico Superiore Ciondola

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 10,50

Azienda: [Cantina di Soave](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Giancarlo Piubelli

Realtà storica e molto articolata, la Cantina di Soave vede gli albori della sua attività a fine Ottocento, precisamente nel 1898. Oggi, le vigne sono dislocate in diversi areali e in altrettante denominazioni venete di prestigio, con un parco vigneto complessivo che raggiunge i 6.000 ettari di vigna. Le terre e le cantine spaziano dal Garda, alla Valpolicella e per la produzione bianchista premezzata evidentemente il Soave. Il Soave Rocca Sveva Classico Superiore Ciondola 2016 ha note di confetto e frutta matura a pasta gialla, non senza accenti bucciosi e di fiori bianchi. La bocca è di media ampiezza e struttura, il sorso facile e dal finale di mandorla fresca.

FASOLI GINO

Doc Soave Borgoletto

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 45.000

Prezzo allo scaffale: € 7,00

Azienda: [Azienda Agricola Fasoli Gino](#)

Proprietà: Amadio e Natalino Fasoli

Enologo: Natalino Fasoli

I fratelli Fasoli sono gli eredi di una stirpe che dal 1925, quattro generazioni, coltiva la terra e i vigneti. Ma la particolarità di questa azienda è che Amadio e Natalino Fasoli, la terza generazione di questa famiglia, praticano la bioagricoltura fin dal 1984 e dal 2006 hanno abbracciato anche la biodinamica, tempi davvero da pionieri. La quarta generazione in azienda, con Matteo e Giordano Fasoli, non ha mutato la filosofia produttiva non è mutata. Il Soave Borgoletto 2017 possiede profumi di frutta a polpa bianca matura, leggeri cenini di pietra focaia e toni terrosi. In bocca, il vino è lineare, ben ritmato e dalla sapidità continua e piacevolmente fresca.

VINTAGE



GINI

Soave Classico Doc La Frosca

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Azienda Agricola Gini](#)

Proprietà: Fratelli Gini

Enologo: Fratelli Gini

Un bel pezzo di storia, senza la minima retorica: basterebbe solo ricordare i molteplici fattori che rendono questa cantina un monumento all'oenologia nazionale, non solo circoscritta al territorio del Soave. Un'azienda che risale al Seicento, ancor oggi condotta con il massimo rispetto per uomini e ambiente, con vigne uniche costituite anche da alcuni esemplari ruotanti fra i settanta e i centoquarant'anni d'età; per non dire del record temporale legato al fatto di essere stati i primi, i Gini, a provare a imbottigliare un Soave senza aggiunta di solforosa (per l'appunto La Frosca, correva l'anno 1985). Sessanta ettari in quel di Monteforte, per vini che reggono la sfida del tempo con nonchalance quasi sfacciata. Prova ne sia il riassaggio di questo 2011, che impassibile ma inesorabile conferma quanto organoletticamente suggerito diversi anni fa: i fiori bianchi a dialogare con la pesca, gli agrumi a cedere di tanto in tanto il passo ai rimandi salini, la nespola che inizia pian piano ad essere trasfigurata dagli idrocarburi. Lunga vita alla Frosca, allora, capace di confermarsi impeccabilmente anche a distanza di tempo.

(Fabio Turchetti)

L'OUTSIDER



CANTINA DEL CASTELLO

Docg Recioto di Soave Classico "Ardens"

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 1.500

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Cantina del Castello](#)

Proprietà: Arturo Stocchetti

Enologo: Giuseppe Carcereri

Non è certo un caso se Arturo Stocchetti, maieuta (con la sua Andriana e la figlia Giulia) di questa bella realtà vinicola ubicata al cuore del borgo, un passo dal Castello del nome, ha guidato per lustri il Consorzio del Soave. Il suo culto per il territorio e l'uva regina di qui, la Garganega, la nettezza, le iniziative avviate con un team agile e dinamico per questo habitat (esempio: il rilancio pieno del valore del suolo vulcanico "papà" di molte vigne di area classica e il varo d'una sorta di "club" dei Vini da Vulcano) sono cose note a chi vive questo mondo. E in questo contesto s'iscrive, insieme al valore schietto dei suoi Cru, Pressoni e Carniga, anche l'attaccamento alla produzione di questa straordinaria (e ancestrale) tipologia di Recioto che è l'Ardens: soavemente (è il caso di dire) frizzante e velato, nato in acciaio per rispettarne al massimo gli aromi, e poi dolcemente rifermentato in bottiglia coi propri lieviti. Il risultato è satrapico, suadente: miele, mandorla, frutta gialla matura e disidratata, ma anche le note di boulangerie di alcune bolle nobili, a scandire un percorso sensoriale di alta classe. È raro fascino.

(Antonio Paolini)



ENOTECA SOAVINO

VIALE DEL COMMERCIO, 25 - SOAVE (VERONA)

Dal 2008 a Soave un punto di riferimento per tutti gli appassionati è l'[Enoteca Soavino Winegallery](#) (tel. +39 045 6190199) condotta da Luca Ghiotto, che vanta una decennale tradizione familiare nella distribuzione di "wine&spirits". Nel locale si dà evidentemente grande spazio ai vini veneti e della zona bianchista in questione, ma non mancano neppure digressioni intriganti, anche fuori dai confini nazionali:

COSA VENDE

Margaine, Champagne Brut - € 27,00

Immediatamente godibile e mai banale, anche se forse più adatto come aperitivo

Andrè Beaufort, Champagne Brut Reserve Polisy - € 36,60

Bella impostazione stilistica per questa Maison fuori dal comune

Gautheron, Chablis 2017 - € 16,50

Per chi cerca freschezza e vitalità in un vino, lo Chablis non può mancare

Alain Robert, Vouvray Extra Brut - € 13,50

Una variazione dal tema Champenoise di sicuro interesse

Koehler Ruprecht, Riesling Kabinett Trocken 2017 - € 11,00

Difficile resistere alle suggestioni del bianco tedesco per eccellenza

Cà dei Maghi, Valpolicella Classico 2016 - € 8,50

Sorso scorrevole e grande bevibilità i tratti fondamentali di questo rosso

Pietracupa, Greco di Tufo 2016 - € 14,20

Una delle interpretazioni di questo vitigno campano tra le più riuscite di sempre

Canalicchio di Sopra, Rosso di Montalcino 2016 - € 15,00

Fruttato e di bella sapidità l'"entry level" di Montalcino

San Cristoforo, Franciacorta Brut - € 16,00

Una piccola realtà che merita attenzione: produzione coerente e non banale

Baldessari, Chardonnay Dosaggio Zero Sine - € 16,00

Bollicie declinate con classe e dotate di buona personalità

COSA CONSIGLIA

Corte Mainente, Soave Cengelle 2017 - € 6,10

Sottile quanto reattivo il sorso del Cengelle

Fornaro, Soave Classico - € 6,00

Continuo, lineare di beva molto sapida

Graziano Prà, Soave Classico Otto 2017 - € 8,80

Uno dei migliori del suo territorio, Prà offre sempre etichette centrate

Filippi, Soave Castelcerino 2017 - € 12,00

Da una sottozona tra le più celebri del Soave, un vino elegante e vivace

Coffele, Soave Classico Castelcerino 2017 - € 9,00

Grande bevibilità, finezza e grande aromaticità nel Soave di Coffele

Suavia, Soave Classico Monte Carbonare 2016 - € 13,00

Una declinazione del Soave che guarda un po' più verso grassezza e sostanza

Gini, Soave Classico 2017 - € 10,60

Tra i nomi più importanti dell'intera denominazione

Gianni Tessari, Soave 2017 - € 6,00

Un piccolo produttore che sta realizzando vini che lasciano il segno

Nardello, Soave Classico Meridies 2017 - € 7,50

Sviluppo ritmato in bocca e profumi ben centrati per questo coerente Soave

Pieropan, Soave Calvarino 2016 - € 19,00

Vino simbolo del territorio è un classico della produzione bianchista italiana

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



I STEFANINI

Doc Soave Classico Monte De Toni

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 12.666

Prezzo allo scaffale: € 7,00

Azienda: [Società Agricola I Stefanini](#)

Proprietà: Francesco e Giuseppe

Tessari

Enologo: Francesco Tessari

L'azienda di Francesco Tessari è stata in grado, in tempi piuttosto brevi, di guadagnarsi un posto di tutto rispetto nel panorama della denominazione bianchista del Soave, benché abbia avuto radici agricole antiche nella vallata d'Alpone e l'azienda vitivinicola sia un fatto, appunto, decisamente più recente. Oggi sono 17 gli ettari coltivati a vigneto, per una produzione di 100.000 bottiglie annue di media. Il progetto enologico è chiaro: fare dei vini legati al territorio, senza inutili forzature e senza seguire schematismi o mode di breve respiro. Gli appezzamenti più significativi si trovano sul Monte Tenda da cui provengono i due Cru aziendali, il Monte di Fice e il Monte de Toni, coltivati su terreni vulcanici scuri. L'azienda ha puntato, dal punto di vista varietale, sulla Garganega che è il vitigno che caratterizza i due Cru. Il Monte de Toni 2017 regala un profilo aromatico delicato con ricordi di pesca bianca, note floreali e di erbe aromatiche, non senza qualche cenno di pietra focaia. In bocca, il vino attacca pieno e nervoso, mentre il finale ammandorlato lo rende affascinante e di gran beva.

(Fabio Turchetti)

LA SORPRESA



SUAVIA

Bianco Veronese Igt Massifiti

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Trebbiano di Soave

Bottiglie prodotte: 18.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Suavia Azienda Agricola](#)

Proprietà: Sorelle Tessari

Enologo: Valentina Tessari

Un'azienda tutta al femminile, quella delle sorelle Tessari: con Valentina ad occuparsi della cantina, mentre Meri lavora sugli aspetti commerciali e Alessandra è impegnata con l'export. Sono loro a provvedere alla realtà di Suavia (l'antico nome di Soave), dopo averne ereditato la conduzione dai genitori, Giovanni e Rosetta. Siamo a ridosso del colorato borgo di Fittà, dal cui "Cru" omonimo arriva appunto questo Massifiti, all'incirca sui trecento metri d'altezza e su sottosuolo vulcanico. Elementi atti a prestare la massima attenzione alle due uve bianche per antonomasia, almeno per il comprensorio: la garganega e il trebbiano di Soave, entrambi vinificati e imbottigliati in purezza. Proprio dal trebbiano di Soave più tipico (piccolo e compatto, selezionato in collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università di Milano) le titolari hanno saputo trarre questo Bianco Igt, dal nome decisamente esplicativo sulle caratteristiche del vigneto, con ricordi di fiori bianchi e note erbacee e rocciose al contempo, sapide e di pesca gialla: per un sorso fresco e di coinvolgente persistenza.



SPUNTATURE

QUALI DEI DUE?

Da più parti si considera la produzione di un vino ottenuto da un solo vitigno come il miglior modo perché risulti un prodotto originale e veramente in grado di "trasmettere" il territorio", come si dice con non piccola semplificazione. Anche il Soave sarebbe quindi soggetto a questa legge non scritta, per aumentare ulteriormente il suo carattere e la sua personalità. Ma in terra di Soave esistono due varietà che potrebbero giocare questa partita: la Garganega e il Trebbiano di Soave. Senza entrare nelle "beghe" legate al disciplinare di produzione del vino bianco veneto (che in realtà prevede un viaggio tra Garganega, Trebbiano di Soave e Chardonnay e la possibile aggiunta di altre varietà, anche, benché con percentuali, nel Soave Superiore Docc, chi scegliere? La Garganega, come molti altri vitigni a bacca bianca italiani, rientra nella categoria "neutra", non possedendo una aromaticità spiccata, ma un piccolo patrimonio di profumi di cui la mandorla e i fiori bianchi sono i più nitidi. In più è varietà tardiva, non ha un'acidità preponderante, ma piuttosto un equilibrio di estratti e zuccheri. Il Trebbiano di Soave, invece, ha qualche parentela (e forse molto di più) con il Verdicchio. Alcuni aromi di mandarino o cenni di anice lo avvicinano molto alla varietà marchigiana, mentre è del tutto lontana dal Trebbiano toscano, essendo più spargolo, meno vigoroso e quindi meno produttivo. Unici nei la sua precocità e la sua rarità. E dunque che scelta fare? Alcuni produttori, in realtà, hanno già fatto le loro e non mancano Soave da Garganega in purezza o da solo Trebbiano di Soave. Vedremo.

IL BUONO DEL TERRITORIO



MONTE VERONESE DOP

CONSORZIO DI TUTELA

VICOLO MATTIELLI, 11 - SOAVE (VR)

Tel: +39 045 6199054

Sito Web: www.monteveronese.it

Il Monte Veronese è un formaggio Dop, tipico del Veneto. La zona di provenienza del latte, dove viene trasformato e stagionato il formaggio, va dalla Lessinia al monte Baldo fino alla fascia collinare veronese. Il nome fa riferimento al termine dialettale veronese "monta", che significa "mungitura". Il Monte Veronese è prodotto in due tipologie: Monte Veronese "latte intero" e Monte Veronese "d'allevato". Queste due tipologie, entrambe ottenute da latte di vacca, hanno diverse modalità di lavorazione. Il Monte Veronese "latte intero" è prodotto con latte intero e si può commercializzare dal venticinquesimo giorno dalla produzione, per essere consumato entro 60 giorni. Al naso profuma di yogurt, burro fresco e erba. Ha gusto che ricorda il latte appena munto e la panna. Il sapore è dolce e leggermente acido come lo yogurt. Il Monte Veronese "d'allevato" è prodotto con latte parzialmente scremato e si può commercializzare dal novantesimo giorno dalla produzione, fino a un anno e oltre. Esiste anche il Monte Veronese "d'allevato" prodotto con "latte di malga" da vacche in alpeggio da maggio a ottobre. Ed è un Presidio Slow Food. Al naso ricorda il sentore del burro maturo o cotto, ma anche del fieno e delle erbe aromatiche. Ha sapore deciso e sapido tipico del formaggio stagionato. Il gusto ricorda quello del burro maturo e delle nocciole e tende a diventare leggermente piccante con la stagionatura. A "sorvegliare" che questo giacimento gastronomico non sia minacciato dall'interno e dall'esterno, il Consorzio di Tutela istituito nel 1983.

PAROLA DI RISTORANTE



TRATTORIA IL CONVIVIO

VIA VITTORIO VENETO, 18 - MONTEFORTE D'ALPONE (VR)

Tel: +39 045 4541262

Sito Web: www.ilconviviotrattoria.com

Il Convivio si trova nel centro di Monteforte d'Alpone e basa la sua cucina su ricette tradizionali, non prive di rivisitazione. Lo chef Luca Comerlati inventa percorsi culinari in cui le materie prime stagionali e a chilometro zero vengono esaltate nella loro semplicità e abbinata a vini di etichette selezionate del territorio. Pane, pasta fresca e dolci sono di produzione propria. Tra gli antipasti, da provare lo sformato ai porcini con fonduta di Monte Veronese e tartufo e una selezione di pesci marinati. Per i primi sono da tenere ben presenti i bigoli con ragout di molluschi e crostacei, ma anche i maccheroncini al ragout di anatra e i torchietti al ragout di tonno. Tra i secondi, invece, tagliata di filetto di maiale con riduzione di Amarone. Deliziosi i dessert, tra cui lo zabaione al Recioto.

LA TOP 5 DI "IL CONVIVIO"

- 1° Cantina di Monteforte**
Soave Classico Foscari 2017 - € 15,00
- 2° Gini**
Soave Classico 2017 - € 17,00
- 3° I Stefanini**
Soave Superiore Monte di Fice 2017 - € 17,00
- 4° I Campi**
Soave Classico Campo Vulcano 2016 - € 17,00
- 5° Gianni Tessari**
Soave Classico Monte Tenda 2017 - € 17,00



CREDIAMO NEL FUTURO DEL VINO. SEMPRE.



INFORMAZIONI:



Nicole Schubert: +39 340 800 4861 - nicole.schubert@winenews.tv
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

Sito: www.winenews.it - Email: iquadernidivinenews@winenews.it



Tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © Charley Fazio, Consorzio di Tutela del Soave

Questa newsletter è stata inviata in base alle vigenti normative sulla privacy. A norma del Regolamento UE 679/2016 questa e-mail è inviata a persone registrate nel sito www.winenews.it o a persone che ci hanno comunicato la loro e-mail. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati personali visiti il sito www.winenews.it alla pagina [privacy](#). Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo iquadernidivinenews@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2018 www.winenews.it



clickbuy

powered by Enosocial App

Con Clickbuy™ vendi i tuoi vini alle fiere ed al prezzo che vuoi tu! E con l'App Enosocial® i tuoi clienti li acquireranno con un click!



International
Exhibition
Management

PRESENTA

Simply Italian
GREAT WINES



SIGNORVINO
100% VINI ITALIANI

