

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 166 - Settembre 2019 - Tiratura: 29.075 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidiwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



SETTEMBRE 2019

IL SOAVE



GINI

Doc Soave Classico Contrada Salvarenza
Vecchie Vigne

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Azienda Agricola Gini](#)

Proprietà: famiglia Gini

Enologo: Sandro Gini

CORTE SANT'ALDA

Doc Soave

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Garganega, Trebbiano di Soave

Bottiglie prodotte: 14.000

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: [Azienda Agricola Corte Sant'Alda](#)

Proprietà: Marinella Camerani

Enologo: Marinella Camerani

ROCCOLO GRASSI

Doc Soave La Broia

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 14.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Azienda Agricola Rocolo Grassi](#)

Proprietà: Marco e Francesca Sartori

Enologo: Marco Sartori

PIEROPAN

Doc Soave Classico Calvarino

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Garganega, Trebbiano di Soave

Bottiglie prodotte: 55.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Azienda Agricola Pieropan](#)

Proprietà: famiglia Pieropan

Enologo: Dario Pieropan

La Garganega e il legno – un problema da risolvere? Per molti sì, per l'azienda agricola di Sandro e Claudio Gini per nulla. Insediati da secoli a Monteforte d'Alpone, nelle ultime due generazioni la famiglia ha inserito una marcia in più e ora è ben presente negli elenchi dei produttori importanti. Sito: 150 metri s.l.m. con esposizione sud-est, terreno argilloso che tende al calcareo. Vecchie viti, diverse di epoca prefilloserica, fermentazione in botti e in fusti stagionati tre anni, affinamento sui lieviti in rovere alla temperatura giusta. Un trionfo: Garganega di gran classe, legno leggero ma sentito, profondità e lunghezza. Soave Classico in tutti i sensi.

(Daniel Thomases)

Marinella Camerani, in campo, è proprio il caso di dirlo, dagli anni '80 del secolo scorso, è nel veronese enoico paladina e pioniera indiscussa di biologico e biodinamica, con Corte Sant'Alda e con il progetto più recente di Adalia. I suoi vini sono espressivi e sempre dotati di franchezza assoluta. Il Soave 2018 non ne è che l'ennesima dimostrazione. Ottenuto da un blend di Garganega e Trebbiano di Soave, provenienti dai vigneti di Monte Tombole e Bine Longhe, ha naso che sa di mela matura e agrumi, con caratteristica nota di mandorla fresca a rifinitura. In bocca, lo sviluppo è di bella energia con sapidità e fragranza in primo piano, per un sorso continuo e succoso.

Prodotto da uve Garganega in purezza, il Broia proviene dall'omonimo vigneto di 2 ettari, facente parte "Unità Geografiche aggiuntive" del Soave, che Marco Sartori coltiva con grande rigore, come del resto tutti i suoi altri vigneti. Fermentazione in barrique e botti usate, solo il 20% in acciaio. Sosta sulle fecce fini per 12 mesi, per poi passare 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione. La versione 2017 ha naso floreale e richiami fruttati di pera, pesca e albicocca, con rifiniture che sanno di erbe di campo. In bocca, lo sviluppo è sapido e continuo e il sorso croccante e fitto, pur restando succoso. Chiude con forza su note di gelsomino e mandorla.

Calvarino o La Rocca? La domanda è sempre la stessa quando abbiamo a che fare con queste due etichette che hanno fatto la storia del Soave. Decidere chi è il migliore è sempre difficile. Certamente è invece facilissimo stabilire che i vini della famiglia Pieropan sono sempre i migliori o fra i migliori, anche in un'annata non certo facile come la 2017. Il vigneto "Calvarino" si trova nel cuore della zona classica del Soave e appartiene ai Pieropan dai primi del '900. La versione 2017 ha naso netto, con note floreali che incrociano il frutto, con riconoscimenti di sambuco, mela, pera, nocciola e mandorla. In bocca è fine, fragrante, sapido e di grande persistenza.

EDITORIALE

NUMERI E AZIONI

Il Soave rappresenta da solo con i suoi 500.000 ettolitri medi di produzione annua il 40% della produzione a Doc della provincia di Verona, dove sono concentrati il 14% delle Doc italiane ed il 60% delle Doc venete. Un peso specifico rilevante e ancora più importante se guardiamo alla "riscossa" dei vini bianchi che sta, specie nel recente passato, animando il mondo del vino nel suo complesso. Ma al di là dei numeri significativi, per la denominazione bianchista il 2019 sarà un anno pieno di novità: dell'obbligo d'imbottigliamento dentro i confini della denominazione, ad esempio. Questo in seguito ad altri passi importanti: il riconoscimento quale "Patrimonio Agricolo di Rilevanza Mondiale" da parte del Comitato scientifico della Fao,

l'introduzione delle "Unità Geografiche aggiuntive" e, infine, una nuova presidenza, quella di Sandro Gini, dal peso simbolico evidente, visto che stiamo parlando di uno dei migliori produttori dell'areale. Ma non sono mancate concrete azioni anche da parte di ogni singolo vignaiolo che, per esempio, ha deciso di selezionare i vigneti destinati alla Doc e di indirizzare i più produttivi ad altre denominazioni. Fatto sta che i prezzi delle bottiglie di Soave si sono stabilizzati o sono addirittura cresciuti, grazie alla scarsità del prodotto che si traduce in una maggiorazione della remunerazione finale per il produttore. In crescita anche le aziende agricole che hanno iniziato a produrre con la propria etichetta (sono passate dalle 3.109 del 2002 alle 3.281 del 2017). Ma non solo. La cosiddetta "terza generazione" è arrivata tra i vigneti di Soave creando un forte ricambio generazionale, che ha coinvolto circa il 60% delle aziende.

Buona Lettura



MONTE TONDO

Docg Soave Classico Superiore Foscari
Slavinus

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Garganega
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: [Azienda Agricola Monte Tondo](#)
Proprietà: famiglia Magnabosco
Enologo: famiglia Magnabosco

È dal 1985 che la dinastia Magnabosco conduce quest'azienda, dopo aver iniziato con Gino: capostipite delle vicende enoiche familiari e ancor oggi agronomicamente impegnato. Nel tempo sono sopraggiunti anche Luca, in cantina, e Marta a gestire invece la parte commerciale di una cantina che il fondatore aveva fortemente desiderato all'interno della denominazione del Soave. Sempre artefice di una gamma variegata, fatta di etichette dalla beva immediata così come di vini dalla pronunciata complessità. Fra i secondi di questo Slavinus: succoso, morbido, fruttato ed equilibrato ma innervato da toni sapidi e minerali, con rimandi anche alle spezie e agli idrocarburi.

(Fabio Turchetti)

FILIPPI

Verona Igt Vindagoti

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Garganega
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: [Azienda Agricola Visco & Filippi](#)
Proprietà: famiglie Visco e Filippi
Enologo: Filippo Filippi

Il gòto è il bicchiere senza stelo per farsi un'ombra di vino in Veneto. Zero fisime da degustazione, ma sorsi da mandar giù senza far roteare il calice. Questa è l'ispirazione alla base del "litrozzo" di Filippo Filippi che ha chiamato proprio Vindagoti una Garganega in purezza che è franca fin dalla bottiglia: trasparente, tappo a vite ed etichetta scritta con una calligrafia manuale. L'azienda è a Castelcerino una delle zone più vocate per i migliori Soave e il Vindagoti, pur nascendo come un vino semplice, ha una sorta di "cru" dedicato, il Calprea. Colore oro luminosissimo, bella frutta matura e una nota "vulcanica" intensa. Serietà ma anche gioia in questa beva.

(Francesca Ciancio)

LA GRIFFE



SUAVIA

Bianco Veronese Igt Trebbiano di Soave
Massifitti

Vendemmia: 2010
Uvaggio: Trebbiano di Soave
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: [Suavia Azienda Agricola](#)
Proprietà: famiglia Tessari
Enologo: Valentina Tessari

A chi non è capitato cercando una bottiglia in cantina di trovarne invece un'altra dove non avrebbe dovuto esserci? Di recente mi è capitato con un Massifitti 2010 Suavia delle sorelle Tessari, che un Bacco dispettoso, non a caso, aveva celato tra i bianchi di Borgogna. Meri, Valentina ed Alessandra (sicuramente più conosciute per il loro Soave Monte Carbonare, fiore all'occhiello della loro cantina, fondata nel 1982 dai genitori Giovanni e Rosetta), sono state bravissime a far diventare l'azienda uno dei punti di riferimento dell'intera denominazione Soave, grazie a dei vini che meglio descrivono uno dei più riusciti matrimoni tra la Garganega e il suo terroir. Il Massifitti invece è un Trebbiano di Soave nato dalla collaborazione tra Valentina, che ha studiato agronomia ed enologia a Milano, e Attilio Scienza. Il Trebbiano a Soave c'è sempre stato: pare che sino alla metà del Novecento fosse diffuso quanto la Garganega, mentre adesso non arriva al 2% dell'intero vigneto di Soave. Il suo declino è da attribuirsi soprattutto alla scarsa produttività e alla poca resistenza a parassiti e malattie; inoltre oggi matura mediamente una quindicina di giorni prima della Garganega e vendemmiare le due uve insieme, come facevano i contadini una volta, non era più pensabile. Così dopo la laurea Valentina, aiutata dagli anziani contadini di Fittà, cominciò una vera e propria caccia al tesoro tra le vigne più vecchie della zona, selezionando dei cloni da sottoporre al professor Scienza per individuare con certezza quelli originali di Trebbiano di Soave (all'epoca i vivaisti non andavano troppo per il sottile tanto che parte dei cloni risultarono di Trebbiano Toscano). La decina di genotipi individuati vennero così impiantati in un vigneto sperimentale e, dopo le micro-vinificazioni di rito, ne furono selezionati quattro. Fu così che nel 2005 fu impiantato un vigneto di quattro ettari che nel 2008 avrebbe regalato le prime 2.500 timide bottiglie di Massifitti. Da allora la vinificazione è rimasta sempre uguale: lieviti indigeni, vinificazione e affinamento solo in acciaio, malolattica non svolta, almeno 15 mesi sulle fecce fini e - dopo almeno altri 12 - in bottiglia, prima di andare sugli scaffali. Il Massifitti '10 è di un bel colore giallo grano dai riflessi ambrati e dorati è ampio e sfaccettato al naso tra sentori minerali, che rimandano alla battaglia vulcanica sassosa, pesca noce matura, tabacco e spezie. Il sorso ancora freschissimo, caratterizzato da una spiccata sapidità, avvolge esaltandolo un frutto ancora tumido, per un finale lungo, setoso e appagante.

(Massimo Lanza)

GARGANUDA

Doc Soave

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Garganega
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: [Garganuda Società Agricola](#)
Proprietà: Andrea Fiorini
Enologo: Damiano Peroni

Anche quest'anno la Garganuda merita di essere citata. Il vino avrebbe bisogno di ancora un po' di bottiglia, ma lo stile di Andrea Fiorini (mente) e Giovanni Menti (esecutore) resta un richiamo del "possibile" nel Soave, per chi li fa e per chi li beve. Confermata la beva agile, nel 2018 spiccano le note di arancia (sur)matura, tiglio e camomilla, che via via si addolciscono. Lentamente affiora una leggera nota di mandorla che torna soprattutto in bocca, ben accompagnata da una sapidità quasi salina. Un Soave da primavera piovosa, ma estate calda, da vigne di Castellaro e Grumolo: grappoli come sempre diraspatis e fermentati spontaneamente in vasche di cemento. Diamogli tempo.

COFFELE

Doc Soave Classico Ca' Visco

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Garganega, Trebbiano di Soave
Bottiglie prodotte: 25.000
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: [Azienda Agricola Coffele](#)
Proprietà: Chiara e Alberto Coffele
Enologo: Alberto Coffele

Sono 25 gli ettari, coltivati a biologico, di proprietà di Alberto e Chiara Coffele, da cui traggono 120.000 bottiglie di produzione media. La cantina è stata fondata nel 1971 da Giuseppe Coffele e da sua moglie Giovanna Visco, in un momento storico in cui il Soave certo non godeva dell'attuale fortuna. La cantina si trova nel centro storico di Soave, mentre i vigneti nell'Unità Geografica aggiuntiva di Castelcerino. Il Soave Classico Ca' Visco 2018 possiede profumi netti di frutta gialla, ben alternati a cenni di muschio, erbe aromatiche e sensazioni quasi ferrose. In bocca è vino che centra in pieno la via della fragranza, con un sorso, sapido, reattivo e goloso.



ROCCA SVEVA

Doc Soave Classico Superiore Ciondola

Vendemmia: 2017

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 primaggia evidentemente il Soave. Il Soave Rocca Sveva Classico Superiore Ciondola 2017 ha note intense di frutta matura a pasta gialla, non senza accenni di fiori bianchi e spezie. La bocca è di media ampiezza e struttura, il sorso facile, sapido e dal finale di mandorla fresca.

ANSELMI

Veneto Igt Bianco Capitel Foscarino

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Garganega, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 14,50

Azienda: [Azienda Agricola Anselmi](#)

Proprietà: Roberto Anselmi

Enologo: Roberto Anselmi

Sono passati una ventina d'anni da quando Roberto Anselmi, con una scelta all'epoca considerata azzardata, decise di non imbottigliare più i suoi vini come Soave Doc. Nonostante ciò la sua cantina continua ad essere una tra le più apprezzate del suo territorio, proprio per lo stile inconfondibile dei suoi vini. Il Capitel Foscarino '16 dal nome dall'omonima collina, in cima alla quale si trovano i dieci ettari di vigneto degli Anselmi, si presenta di un bel paglierino brillante dai riflessi smeraldini, profuma di sale marino, frutti gialli ed erbe mediterranee, il sorso fresco e fragrante è ben bilanciato tra frutto e sapidità, lungo e persistente il finale.

(Massimo Lanza)

VINTAGE



BERTANI

Doc Soave Sereole

Vendemmia: 2008

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 70.000

Prezzo allo scaffale: 15,00

Azienda: [Cav. G. B. Bertani S. Agricola](#)

Proprietà: Bertani Domains

Enologo: staff tecnico Aziendale

Che Bertani sia una delle aziende di riferimento del veronese enoico è un fatto che poggia su di una storicità significativa, ma anche sulla particolare maestria nel produrre vini rossi dal potenziale di invecchiamento da primato. Una prerogativa che sembra essere del tutto generalizzabile, visto che anche sul versante bianchista, l'impronta aziendale pare assumere le medesime connotazioni. Ecco allora il Soave Sereole, ottenuto da Garganega in purezza, proveniente dall'omonimo vigneto posto tra i comuni di Soave e di Monteforte d'Alpone. Un assaggio sorprendente, che si inserisce tanto nella tradizione dei vini di Bertani quanto tra le migliori espressioni del Soave. La versione 2008 non ha perso nulla, a partire dal suo colore giallo intenso, brillante e morbido con i suoi riflessi dorati. Il naso, all'inizio intensamente vanigliato, poi concede una complessità tridimensionale di idrocarburo, nocciola, miele, orzo e mela cotogna, da cui si erge una delicata spinta floreale di glicine e ginestra. Il sorso è freschissimo, poi morbido, con una spiccata sapidità che accompagna a lungo il sorso fino all'immane chiusura ammandorlata. Chapeau.

L'OUTSIDER



IL ROCCOLO DI MONTICELLI

Vino Bianco Frizzante Cinciallegra

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Garganega, Trebbiano di Soave

Bottiglie prodotte: 4.500

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Azienda Agricola Il Roccolo](#)

Proprietà: famiglia Turati

Enologo: Silvia Tezza

È davvero allegro questa vino rifermentato. A partire dal colore biondo (o meglio "strawberry blonde") e dalla bollicina ballerina. Il naso sorprende per profondità: uva spina, pesca e albicocca, violetta, caramella d'orzo e una lieve balsamicità. La bocca accoglie dei tannini delicati, una buona sapidità iniziale e freschezza finale. E torna questa profondità, stemperata dalla bollicina gioiosa che le ricorda il suo lato più leggero. La Cinciallegra (insieme ad un fruttatissimo bianco fermo, con una volatilità forse un po' troppo audace), sono le due creature nate per gioco, nell'estremità più occidentale del territorio di Soave, per mano della giovane (e sorridente) Silvia. I terreni aveva iniziato a comprarli il (lungimirante) nonno, dati in gestione a terzi, perché tutti in famiglia avevano poi scelto altri lavori. Ma arriva la nipote che adora la campagna. Studia agronomia, e insieme allo zio Maurizio inizia a curare la vigna e a farne del vino. La passione prima di Silvia resta però la natura. Il sogno nel cassetto è una fattoria a tutto tondo: dopo l'olio, il vino e il miele, il futuro immagina cereali, orti e animali. L'energia positiva non manca. Nemmeno al vino.

FATTORI

Doc Soave Motto Piane

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 14.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Società Agricola Fattori](#)

Proprietà: famiglia Fattori

Enologo: Antonio Fattori, Fabio Basile

Antonio Fattori ha, nel recente passato, spostato la sua attenzione verso le colline del Soave, affiancando questo areale alla sua produzione in Valpolicella e nel Lessini Durello. Qui ha costruito una nuova cantina ed acquisito vigneti, a conferma dell'appello crescente dell'areale bianchista. Il Soave Motto Piane 2017, fermentato e affinato parte in tonneau, parte in acciaio e parte in legno grande, possiede naso che sa di albicocca, pesca ed agrumi, con cenni di frutta secca e note di menta e salvia a rifinitura. In bocca, il vino ha fragranza, dolcezza e uno sviluppo continuo e ben bilanciato su base agrumata che in finale ritorna invece a proporre ricordi fruttati.

CECILIA BERETTA

Doc Soave Classico Brognoligo

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Pasqua Vigneti e Cantine](#)

Proprietà: famiglia Pasqua

Enologo: Carlo Olivari

Attraverso la Tenuta Cecilia Beretta, la famiglia Pasqua, top player enoico del veronese, punta alla riscoperta della personalità dei vini tradizionali della Valpolicella e del Soave. Le uve del Soave Classico Brognoligo provengono dal vigneto omonimo, che fa parte delle "Unità Geografiche aggiuntive" appena introdotte nel disciplinare di produzione del Soave. Dalla versione 2018 arrivano al naso profumi di mela gialla matura e sentori floreali dolci e intensi. Fresco e sapido, in bocca lascia percepire un retrogusto di mandorla che va ad amalgamarsi alla dolcezza del frutto, caratteristica tipica dell'uva Garganega, per un sorso fragrante e immediatamente piacevole.



OSTERIA DI VIA ROMA

VIA ROMA, 21 - SOAVE (VR)

Non solo vino all'[Osteria di Via Roma](#) (tel: +39 045 4970206) a Soave, evidentemente. Ma quando si parla di una articolata e ben scelta gamma di vini del territorio, questo locale dice a gran voce la sua. La selezione, specie dei Soave, è veramente significativa, ma non mancano anche vini e bollicine provenienti da altri territori, per un'offerta ricca e importante:

COSA VENDE

Balestri Valda, Soave Classico 2018 - € 14,00

Profumi precisi e progressione gustativa ben accentata

Manara, Valpolicella Classico 2018 - € 14,00

Rosso vivace e non privo di morbidezza e aromaticità

Zenato, Valpolicella Ripasso 2016 - € 28,00

Etichetta classica per un'azienda anch'essa classica

Tonello, Lessini Durello IoTeti - € 28,00

Bella bevibilità e fragranza per queste bollicine venete

Coffele, Soave Brut 2018 - € 16,00

Il Soave spumantizzato dimostra di possedere buone potenzialità

Gorgo, Frizzante Rosé 100 2018 - € 16,00

Guarda all'immediata piacevolezza questo rosato al bel carattere salino

Monterossa, Franciacorta Brut Cuvée P.R. - € 35,00

Firma storica della Franciacorta, capace di bottiglie memorabili

Abate Nero, Doc Trento Brut - € 35,00

Probabilmente uno dei migliori Metodo Classico del suo areale

Caneva, Prosecco Valdobbiadene Extra Dry - € 18,00

Non poteva certo mancare il re delle bollicine venete

'L Lac, Lugana 2018 - € 16,00

Immediatamente piacevole questo bianco in crescita di successo

COSA CONSIGLIA

Filippi, Soave Colli Scaligeri Castelcerino 2018 - € 18,00

Classico nel suo andamento gustativo, quanto il Cru da cui è ottenuto

Filippi, Soave Colli Scaligeri Vigne del Brà 2017 - € 25,00

Uno dei Cru più riusciti del Soave

Fongaro, Durello Pas Dosé - € 30,00

È forse l'azienda di riferimento nella produzione di Durello

Casa Cecchin, Durello Riserva - € 40,00

Uno spumante solido in bocca e dagli aromi netti e precisi

Coffele, Recioto di Soave Le Sponde 2017 - € 25,00

Bella l'interpretazione di questo Soave, che è il vino storico dell'areale

Cantina di Castello, Recioto di Soave Arden - € 35,00

Dolce e ammiccante è senz'altro un vino che lascia il segno

Antica Corte, Soave Pressi 2017 - € 16,00

Buona interpretazione artigianale del Soave

Monte Tondo, Soave Brut - € 16,00

La scorrevolezza del sorso è il carattere principale di queste bollicine

Nardello, Soave Classico Meridies 2018 - € 14,00

Buone sensazioni olfattive e gusto altrettanto centrato

Prà, Soave Classico Otto 2018 - € 16,00

Un'azienda sempre più proiettata tra le migliori della sua denominazione

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



ANTICA CORTE

Doc Soave Pressi

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Garganega, Trebbiano di Soave

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Azienda Agricola Antica Corte](#)

Proprietà: famiglia Bottaro e Facchin

Enologo: Giovanni Menti

Piccola realtà produttiva quella di Christian Bottaro, con sede nei pressi di Soave, in contrada Pressi, classico esempio di artigianato enoico, che - anche in una zona viticola come il Veneto, dove le quantità hanno un ruolo fondamentale - conferma l'attitudine generale del comparto a mantenersi ben saldo sulla sua declinazione principale della base produttiva: e cioè quella dell'azienda di piccole-medie dimensioni. Si tratta di una giovane cantina, con il primo Soave ad arrivare sul mercato con l'annata 2013. La superficie coltivata a vigneto è appena di 1 ettaro e mezzo per una produzione necessariamente dai numeri confidenziali, intorno alle 5.000 bottiglie all'anno. Il Soave Pressi 2017, ottenuto da Garganega e Trebbiano Veronese, sceglie la strada dell'immediatezza aromatica e della fragranza mettendo in fila aromi di fiori bianchi, cenni fruttati e la classica nota di mandorla fresca, a chiudere il cerchio dei profumi. In bocca, il vino ha sorso agile e scattante con sviluppo continuo e saporito, che ben alterna croccantezza e vivacità, per un Soave dal bel carattere deciso.

LA SORPRESA



BALESTRI VALDA

Doc Soave Vigneto Sengialta

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Garganega, Trebbiano di Soave

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Soc. Agricola Balestri Valda](#)

Proprietà: Guido Rizzotto

Enologo: Guido Rizzotto

Balestri Valda è l'azienda fondata nel 2000 da Guido Rizzotto, enologo spumantizzatore per conto terzi. In azienda danno una mano la figlia Laura e il fratello Luca, anch'egli enologo. La cantina con sede a Soave conta su 13 ettari a vigneto per una produzione media di 70.000 bottiglie. Si tratta quindi di un'azienda con qualche anno sulle spalle, che ci ha particolarmente colpito con il suo Sengialta. In dialetto il "sengio" è una roccia basaltica nera, di origine vulcanica e il vigneto da cui sono ottenute le sue uve, Garganega e Trebbiano Veronese, dà non a caso il nome a questa etichetta. La versione 2015, annata tendenzialmente calda, stupisce invece per la sua fragranza. I profumi sono limpidi e spaziano dai fiori ai frutti bianchi, con una bella nota di anice che emerge prima dei cenni speziati del rovere, dosato con grande equilibrio. In bocca, il vino si sviluppa pieno, ma non manca di sapidità, congedandosi con un bel finale ancora su note di anice. Di certo una bottiglia destinata a durare nel tempo, prerogativa quest'ultima sempre più presente nei bianchi di questo areale.

SPUNTATURE

PASSI COMPIUTI E PASSI DA COMPIERE

Il Soave, specie in questa particolare fase di "ritorno bianchista" gioca una partita in attacco. Il recente inserimento delle "Unità Geografiche Aggiuntive" nel disciplinare è l'asso nella manica per un areale dove i principali elementi che compongono l'originalità di un vino, sembrano esserci tutti: dai vitigni di antica coltivazione alle specifiche particolarità pedoclimatiche, fino alla solidità delle aziende del territorio (che stanno pure conoscendo un'ulteriore aumento, visto che molti produttori del veronese includono sempre più spesso nel loro portafoglio aziendale il Soave). Le menzioni sono delle aree all'interno della denominazione storicamente valorizzate dalle singole aziende e dal Consorzio per la particolare capacità di produrre vini con una forte caratterizzazione. Meno del 40% (29 nella zona classica, 2 nella Val d'Alpone e 3 nelle vallate a denominazione poste ad ovest) dell'intera superficie della denominazione ospita i cosiddetti Cru, che dovranno essere vinificati separatamente, assicurandone una produzione limitata. Resta però aperta una questione e cioè quella, come sempre annosa, del "protagonismo" dei vitigni di antica coltivazione. Il disciplinare di produzione del Soave prevede un viaggio tra Garganega, Trebbiano di Soave e Chardonnay e la possibile aggiunta di altre varietà, anche, benché con percentuali basse, nel Soave Superiore Docg. Una "pulizia" varietale dai vitigni alloctoni potrebbe essere un ulteriore passo verso una maggiore tipicità, con conseguente incremento di valorizzazione. Tanto più che nell'areale esistono Garganega e Trebbiano di Soave, decisamente due varietà su cui sarebbe giunto il momento di lavorare ancora più a fondo.

IL BUONO DEL TERRITORIO



PISELLO VIALONE NANO

AGRITURISMO AL BOSCO
LOCALITÀ BOSCO, 2
COLOGNOLA AI COLLI (VR)

Tel: +39 045 7651635

Sito Web: [agriturismoalbosco](http://agriturismoalbosco.com)

La ricetta di Bisi e Risi si sa, in Veneto rappresenta uno dei piatti più famosi della tradizione regionale. I bisi sono i piselli e il Veneto può vantare una qualità "vulcanica" ovvero quella che nasce nel territorio del Soave, una delle zone per l'appunto vulcaniche - anche se spente - del nostro Paese. È il Verdone Nano di Colognola ai Colli, introdotto dai monaci benedettini nel X secolo e che fino agli anni 50 del secolo scorso vantava addirittura un mercato tutto personale. Il pericolo di estinzione è stato evitato grazie a pochi ma determinati produttori. Viene coltivato in collina su alture intorno ai 200 metri e ciò scongiura il rischio di ristagni e umidità. Il sapore è dolce e delicato e il suo compagno ideale è - ovviamente - un altro prodotto del territorio, il riso Vialone. Il tempo di raccolta è piuttosto breve, andando dalla fine di aprile a parte di maggio. La sua tenerezza consente di utilizzare anche le bucce che condisciono risi e bisi - che persino i Dogi veneziani volevano alla loro tavola - ma insaporiscono anche le paste. Da provare anche in pastella per qualche frittura. Tutte ricette che è possibile provare in zona nell'agriturismo Al Bosco di Mauro Franchi, tra i coltivatori più convinti di Verdone Nano. Nel suo ristorante, nel periodo primaverile, finiscono in tanti piatti come la "Faraona coi Bisi" e il "Cappuccino di Piselli", ovvero una crema di piselli. Nello stesso paese di Colognola ai Colli, inoltre, ancora oggi tiene banco la Sagra dei Bisi, nata nel 1957, l'anno in cui il pisello fu ribattezzato "Verdone".

(Francesca Ciancio)

PAROLA DI RISTORANTE



PIZZERIA I TIGLI

VIA CAMPROSOLO, 11 - SAN BONIFACIO (VR)

Tel: +39 045 6102606

Sito Web: www.pizzeriaitigli.it

Con Simone Padoan e la sua pizzeria I Tigli, il piatto più famoso del mondo ha conosciuto nuove latitudini nel nostro Paese. Parliamo ormai di 20 anni fa, ma dopo il 1999, anno in cui ha deciso di stravolgere la sua stessa idea di pizza, il concetto di gourmet non è apparso strano scritto accanto a una pizzeria. È stato indubbiamente tra i primi a coniugare pizza ed alta ristorazione, ma arriva a questo solo dopo anni di ricerca su materie prime, tecniche di panificazione e di cottura. Non parlategli però di "pizza gourmet", lui predilige "pizze da degustazione", tagliate in otto spicchi da condividere in tavoli conviviali. Il mondo de I Tigli gira tutto intorno al lievito naturale e le combinazioni tra dolce e salato sono straordinarie. Ultima nata, la focaccia caffè e gianduia.

(Francesca Ciancio)

LA TOP 5 DI "I TIGLI"

- 1° Daniele Piccinin**
Spumante Metodo Classico Arione 2014 - € 28,00
- 2° La Biancara**
Veneto Bianco Sassaia 2017 - € 22,00
- 3° Filippi**
Soave Vigne della Brà 2016 - € 24,00
- 4° Ca' Rugate**
Veneto Bianco Studio 2016 - € 45,00
- 5° Daniele Portinari**
Veneto Tai Rosso 2010 - € 43,00



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:



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 © 2000/2019 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!



SIGNORVINO
100% VINI ITALIANI