

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 178 - Settembre 2020 - Tiratura: 16.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidiwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



SETTEMBRE 2020

IL SOAVE



BERTANI

Doc Soave Vintage Edition

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 35.000

Prezzo allo scaffale: € 14,50

Azienda: [Bertani Società Agricola](#)

Proprietà: Bertani Domains

Enologo: Andrea Lonardi

PIEROPAN

Doc Soave Classico La Rocca 1978 - 2018
40° Anniversario

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Garganega, Trebbiano di Soave

Bottiglie prodotte: 55.000

Prezzo allo scaffale: € 20,50

Azienda: [Società Agricola Pieropan](#)

Proprietà: famiglia Pieropan

Enologo: Dario Pieropan

PRÀ

Doc Soave Classico Monte Grande

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Garganega, Trebbiano di Soave

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Azienda Agricola Graziano Prà](#)

Proprietà: Graziano Prà

Enologo: Graziano Prà

GIANNITESSARI

Doc Soave Classico Tenda Scalette

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Garganega, Trebbiano di Soave

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [S. Enology International Business](#)

Proprietà: Gianni Tessari

Enologo: Gianni Tessari

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 Vintage Edition 2019 che possiede chiari profumi di pesca ed albicocca, fiori di acacia e pietra focaia. In bocca è vino articolato, succoso e vivace, poggiando su una fragranza acida incisiva che ne amplifica l'agilità di beva e la piacevolezza complessiva.

Quaranta anni per questa etichetta che, per noi ma non solo, rappresenta la declinazione del Soave più coerente e centrata e dalla costanza qualitativa davvero inossidabile (insieme al Calvarino, presentato nel 1971, e che va verso il cinquantenario). La Rocca 2018, 12 mesi sulle fecce in legno grande, passa dai profumi floreali a quelli fruttati con sottofondo speziato. In bocca, il vino possiede progressione sapida e vibrante, lunghezza e sorso piacevolmente contrastato. L'azienda, condotta da Dario e Andrea Pieropan, conta su 70 ettari a vigneto per una produzione annua di 550.000 bottiglie ed ha da poco cominciato l'avventura rossista con i vini della Valpolicella.

Sono 35 gli ettari vitati, allevati a biologico, per una produzione di 350.000 bottiglie quelli a disposizione di Graziano Prà, viticoltore che produce con metodo tradizionale i suoi vini, frutto di scelte essenziali e rigorose. Come ben esemplifica il Monte Grande 2018, oggetto del nostro assaggio, bianco di razza e dalla costanza qualitativa ormai ben consolidata. Affinato per 10 mesi in legno grande, questo bianco offre profumi netti e intensi, che spaziano tra sensazioni di fiori, frutta bianca e camomilla. In bocca, il vino riesce a scandire una struttura tesa e densa insieme, ben alimentata da freschezza acida e dalla bella nota salina che ne attraversa l'intero sorso.

A cavallo tra i territori del Soave e della Lessinia con una dependance anche nei Colli Berici, l'azienda con sede a Roncà nel veronese, conta su 55 ettari vitati e una produzione complessiva di 450.000 bottiglie. Gianni Tessari l'ha fondata nel 2013, e, nel caso della produzione di Soave, i vini aziendali sono risultati ben centrati fin dalla prima vendemmia. Ecco allora il Tenda Scalette 2019, ottenuto dall'omonimo Cru e affinato solo in acciaio per 8 mesi, proporre un bagaglio aromatico floreale e fruttato ben rifinito da cenni di pietra focaia. In bocca, il vino convince per fragranza, articolazione e sapore, chiudendo con finale leggermente ammandorlato e deciso.

EDITORIALE

IL FUTURO DEL SOAVE

Semberebbe giunto anche in Italia il tempo di cominciare a cambiare il modo di guardare al vino bianco e uscire finalmente dal buio tunnel del vino d'annata, che ha costretto i produttori ad affinamenti troppo brevi e imbottigliamenti frettolosi, su vini che, invece, avrebbero richiesto più tempo per maturare ed esprimersi al meglio. Il Consorzio del Soave, a questo proposito, ha già ampiamente dimostrato di aver compreso le potenzialità dei propri vini, valorizzando sempre di più le proprie eccellenze, puntando sulla capacità evolutiva e la longevità delle etichette del suo territorio. Ma c'è di più. La recente introduzione nel disciplinare di produzione delle Unità Geografiche Aggiuntive, che rappresentano i 33 Cru storicamente più vocati del territorio (Broia, Brognoligo, Ca' del Vento, Campagnola, Carbonare, Casarsa, Castelcerino, Castellaro, Colombara, Corte Durlo, Costalunga, Costalta, Coste, Costeggiola, Croce, Duello, Fittà, Foscari, Frosca, Menini, Monte di Cognola, Monte Grande, Paradiso, Pigno, Ponsarà, Pressoni, Roncà - Monte Calvarina, Rugate, Sengialta, Tenda, Tremenalto, Volpare e Zoppega), apre anche un'ulteriore opportunità. I 33 Cru - con caratteristiche particolari e uniche per altitudine, esposizione, componenti ed origine geologica dei suoli, etc. - permetteranno di segnalare in etichetta la zona di provenienza del vino e di creare una sorta di sfaccettato mosaico, in grado di dare conto di tutte le sfumature del Soave: sarà interessante valutare nel tempo, appunto, le evoluzioni aromatiche dei vini provenienti dai diversi Cru, per costruire così una vera e propria mappa sensoriale e gustativa dell'areale.

Buona lettura.

LE MANDOLARE

Docg Soave Classico Superiore Monte Sella

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Azienda Agricola Le Mandolare](#)

Proprietà: Germana Dal Bosco, Chiara e

Renzo Rodighiero

Enologo: Marco Zonato

Sono 20 gli ettari allevati da questa cantina, divisi tra le sottozone di Brognoligo, Castelcerino, Fittà e Monteforte. La famiglia Dal Bosco la gestisce da oltre mezzo secolo, ma è dal 2000 che l'azienda ha visto il suo sviluppo più importante, con l'incremento dell'imbottigliato e un affinamento stilistico. Ottenuto in parte da uve leggermente appassite e successivamente fermentato e maturato in legno grande per 12 mesi, il Soave Monte Sella 2016 possiede profilo olfattivo ben scandito che profuma di giglio, acacia, agrumi con toni affumicati e di amaretto a rifinitura. In bocca, il sorso è avvolgente e succoso, non privo di fragranza, dal finale ancora croccante e di pesca matura.

SUAVIA

Doc Soave Monte Carbonare

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Suavia Azienda Agricola](#)

Proprietà: Valentina, Meri e

Alessandra Tessari

Enologo: Valentina Tessari

Azienda veneta tutta al femminile quella condotta dalle sorelle Meri, Valentina e Alessandra Tessari, che conta su una dozzina di ettari di vigneto per una produzione di 100.000 bottiglie. Suavia, ormai saldamente tra le cantine di riferimento dell'areale, si trova nel bel mezzo della denominazione Soave e fonda il suo successo sulla ricerca delle radici più autentiche e genuino di questo vino, espresse a partire dalla valorizzazione dei Cru, e delle uve Garganega e Trebbiano di Soave. Passando al Monte Carbonare 2018, colpiscono i profumi di fiori bianchi e le note quasi salmastre, preludio ad un palato ricco e articolato, dove la freschezza acida è quasi travolgente.

LA GRIFFE



GINI

Doc Soave Classico La Frosca

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Az. Agricola Gini Sandro e Claudio](#)

Proprietà: Sandro, Claudio e Matteo Gini

Enologo: Sandro Gini

Si tratta, senza fare inutili giri di parole, di uno dei più saldi punti di riferimento della denominazione del Soave, l'azienda della famiglia Gini, oggi condotta da Sandro, Claudio e il giovane Gini, ma ispirata dal papà Olinto, indimenticato e fondamentale mastro vignaiolo e pioniere di questo areale bianchista, che, fin dagli anni Cinquanta del Secolo scorso, predicò l'importanza di una viticoltura conservativa, tant'è che oggi nei vigneti di proprietà si possono trovare ceppi di cinquant'anni come parcelle di età secolare e prefillosserliche (nel vigneto in contrada Salvarenza). Si tratta di un'esperienza che fonda tradizione e spirito di conservazione ma anche una visione a lungo termine, capace di preservare un patrimonio vitivinicolo unico nel panorama del Veneto enoico e molto raro anche in altri luoghi d'elezione del vino del Bel Paese. Ma non solo. Nel 1985, per fare un esempio, Gini sperimentò la prima vinificazione senza anidride solforosa, ponendo in tempi non sospetti un'alternativa che poi ha trovato successivamente un ampio sviluppo. Attualmente la cantina con sede a Monteforte d'Alpone si estende su 58 ettari a vigneto, coltivati a biologico (comprensivi delle vigne di Campiano, dove è iniziata recentemente l'avventura aziendale rossista), per una produzione complessiva di 200.000 bottiglie. I vini a marchio Gini, in generale, riconducono senza esitazioni ad un lavoro in vigna decisamente rigoroso, attento e capace di riprodurre in bottiglia quei tratti salienti e caratteristici derivanti dai terreni di matrice vulcanica. E il Soave Classico La Frosca, oggetto del nostro assaggio, ne è una piena conferma. Ottenuto nell'omonimo Cru chiamato appunto "La Frosca", dove l'azienda possiede 6 ettari, è un vino che sa mettere in rilievo la forza del Soave: un bianco solo in apparenza semplice e invece decisamente intrigante in gioventù, quanto complesso ed affascinante dopo un più che giustificato invecchiamento, rivelando una cifra stilistica tipica, raffinata e sempre molto ben bilanciata. La versione 2016, affinato per 8 mesi in acciaio e barrique, declina un'annata decisamente ottima e, in linea generale, assai adatta alle caratteristiche di maturazione della Garganega. offrendo aromi fragranti di fiori bianchi che si incrociano a cenni agrumati, di frutta a polpa bianca, erbe aromatiche e pietra focaia, continuamente sostenuti da tocchi affumicati e speziati. Ma è in bocca che La Frosca, probabilmente dà il suo meglio. A trionfare sono vivacità e sapore insieme ad una certa grassezza e ad un finale articolato e piacevolmente ammandorlato.

CORTE SANT'ALDA

Doc Soave

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Garganega, Trebbiano di Soave

Bottiglie prodotte: 10.500

Prezzo allo scaffale: € 14,00

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

Proprietà: Marinella Camerani

Enologo: Leonardo Garbuio

Una vita spesa tra i vigneti a partire dal 1985 quella di Marinella Camerani che pionieristicamente è passata prima al biologico e poi al biodinamico, regalando al Veneto enoico una serie di etichette di bella e affascinante personalità e definizione. Oggi l'azienda conta su 19 ettari per una produzione di 90.000 bottiglie a prevalenza rossista ma con una presenza non di contorno anche del bianco di Soave. La versione 2019, affinato in acciaio sulle fecce per alcuni mesi, profuma di mela matura ed erbe aromatiche con tocchi di pietra focaia a rifinitura. In bocca, è vino polposo, sapido e dalla trama incisiva, che termina con un finale salino e dai ritorni fruttati.

GUERRIERI RIZZARDI

Doc Soave Classico Cuvée XX

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Garganega, Chardonnay,

Trebbiano di Soave

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 8,00

Azienda: [Guerrieri Rizzardi Azienda Agricola](#)

Proprietà: famiglia Rizzardi

Enologo: Gian Maria Ciman

La cantina della famiglia Rizzardi ha certamente focalizzato la sua attenzione soprattutto sulla Valpolicella, ma, al contempo, ha sviluppando un articolato progetto enologico che lega assieme anche Bardolino e Soave, per un totale di 100 ettari a vigneto e una produzione di 700.000 bottiglie. Guerrieri Rizzardi ci ha ormai abituato ad una cifra stilistica raffinata, a contraddistinguere tutte le sue etichette. Non stupisce quindi ritrovare la stessa impronta nel Soave Cuvée XX 2019, dagli intensi profumi floreali e di frutti tropicali di bella fragranza, ad anticipare una progressione gustativa sapida e ben ritmata, che conduce il sorso fino ad un finale ampio ma succoso.



by VINVENTIONS



BOLLA

Docg Soave Classico Superiore Tufaie

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Garganega, Trebbiano di Soave

Bottiglie prodotte: 12.100

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Bolla](#)

Proprietà: Gruppo Italiano Vini

Enologo: Christian Zulian

La prima cantina risale al 1883 e fu realizzata a Soave da Abele Bolla. Il suo spirito pionieristico determinò la nascita della prima azienda vinicola di famiglia. Il primo riconoscimento ufficiale venne attribuito all'azienda nel 1909: alla fiera di Bologna, Bolla ottenne la medaglia d'oro per i vini di qualità. Una vicenda importante, dunque, che ancora trova conferma negli esiti moderni di questo marchio storico del veronese (oggi nell'orbita del Gruppo Italiano Vini con 185 ettari vitati per 9.000.000 di bottiglie). Il Soave Tufaie 2018 è bianco di polpa e fiori gialli, ben equilibrato in termini di materia e freschezza. Decisamente gradevole e fresco il finale.

ROCCA SVEVA

Doc Soave Classico Castelcerino

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 10,50

Azienda: [Cantina di Soave](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Wolfgang Raifer

Realtà storica e molto articolata, la Cantina di Soave vede gli albori della sua attività a fine Ottocento. Oggi, le vigne sono dislocate in diversi areali e in altrettante denominazioni venete, con un parco vigneti che raggiunge i 6.000 ettari e una produzione in termini di bottiglie su una media di 80.000.000 all'anno. Rocca Sveva è la punta di diamante della produzione di Soave e qui nascono le migliori declinazioni aziendali del bianco veneto per eccellenza. Ottenuto dal Cru omonimo, il Castelcerino 2019 profuma di mela, pesca e fiori di acacia. In bocca, è vino piacevolmente fragrante e sapido dal finale contraddistinto da una netta nota di mandorla fresca.

VINTAGE



PORTINARI

Doc Soave Classico Ronchetto

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Azienda Agricola Portinari](#)

[Umberto e Maria](#)

Proprietà: Umberto Portinari

Enologo: Maria Portinari

Tutto comincia nei primi anni Ottanta del Secolo scorso per opera di Umberto Portinari, a partire dalle vigne di famiglia, che coltivava soprattutto per passione. Oggi il "fondatore", che alla passione ha aggiunto anche la professionalità, è affiancato dai figli Maria e Silvio che stanno portando un fresco entusiasmo. Quest'azienda a conduzione familiare alleva appena quattro ettari di vigna per una produzione complessiva di 20.000 bottiglie all'anno. Le sottozone di riferimento sono due: l'Albare, nella zona orientale del Soave, più pianeggiante e che confina con Gambellara, da cui arriva un Soave in surmaturazione, e il Ronchetto, nell'area collinare classica del Soave, dai terreni di origine vulcanica. Da quest'ultimo terroir proviene una versione 2012 del Soave Classico Superiore davvero originale e attraente. Ha un tratto aromatico suggestivo, non privo di sensazioni fumè avvolgenti, a tratti torbato, che seguono e precedono il frutto maturo. In bocca, il vino possiede sviluppo denso e articolato, dal finale ancora fragrante e capace di allungare con cambi di passo decisi, in un contesto di buona coerenza complessiva.

L'OUTSIDER



TERRE DI PIETRA

Garganega Veronese Igt Quercia Laboriosa

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Garganega, Pinot Bianco,

Müller Thurgau

Bottiglie prodotte: 2.500

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Az. Agricola Terre di Pietra](#)

Proprietà: Cristiano Saletti

Enologo: Cristiano Saletti

Laura Albertini, nel 2007, è andata dove la conduceva il suo cuore e la sua passione, fondando l'azienda Terre di Pietra, con il sostegno del marito Cristiano. Si tratta di una piccola realtà produttiva di 4,5 ettari, suddivisi tra la zona classica di Torbe di Negrar e la zona allargata di Marcellise, per una produzione di 16.000 bottiglie. La filosofia che regna nella cantina, portata avanti oggi dall'energia di Cristiano e delle figliollette, è semplice quanto rigorosa: interpretare solo ciò che offre naturalmente la terra, intervenendo il meno possibile sia in vigna che in cantina. Il risultato sono etichette che trovano il loro tratto stilistico più accentuato nella generosità e nella schiettezza espressiva. È il caso anche del Quercia Laboriosa, ottenuto da Garganega e saldi di Pinot Bianco e Müller Thurgau, e maturato in acciaio per sei mesi. Un bianco spigliato e informale, capace allo stesso tempo di non essere mai banale. Gialla paglierino chiara, la versione 2018 profuma di pera e melone con sfumature agrumate a rifinitura. In bocca, il sorso è scorrevole, invitante e di bella fragranza, con finale vivace e intenso a tornare su toni fruttati.

CA' RUGATE

Doc Soave Classico San Michele

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 300.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Azienda Agricola Ca' Rugate](#)

Proprietà: famiglia Tessari

Enologo: Domenico Pedicelli, Giuseppe Caviola

Ha davvero bisogno di pochissime presentazioni, questa splendida realtà vitivinicola con sede a Montecchia di Crosara, 72 ettari a vigneto per 650.000 bottiglie di produzione. Anzi, diciamo pure che si tratta ormai di un riferimento nel panorama del Veneto enoico, capace di standard qualitativi assoluti tanto nei vini rossi quanto nei bianchi. Difficili non rimanere entusiasti dei Soave firmati Ca' Rugate e il San Michele 2019, ci pare una confortante conferma, benché occupi la posizione più bassa della piramide qualitativa aziendale. I suoi profumi sono fragranti e ariosi e incrociano frutto e fiore. In bocca, il sorso è sapido, continuo e piacevolmente incisivo.

MONTEFORTE D'ALPONE

Doc Soave Classico Clivus

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Garganega, Trebbiano di Soave

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 4,00

Azienda: [Cantina di Monteforte Società](#)

[Cooperativa Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Gaetano Tobin, Alessandro Donà

600 soci, 1.300 ettari a vigneto per 3.000.000 di bottiglie di produzione annua. A leggere i numeri della Cantina Sociale di Monteforte d'Alpone, fondata nel 1952, si capisce subito il suo peso sull'areale. Solo una minima parte del volume della materia prima e del vino è destinato all'imbottigliamento, quella che proviene dalle uve coltivate nelle zone migliori e allevate dai soci più affidabili. Il Soave Clivus 2019, che unisce Garganega e Trebbiano di Soave, propone profumi di buona fragranza che alternano note di fiori di sambuco e biancospino a cenni di frutta bianca. In bocca, il sorso è immediatamente sapido, chiudendosi con un finale su toni di mandorla fresca.



ENOTECA DI MONTEFORTE

PIAZZA SALVO D'AQUISTO, 1 - MONTEFORTE D'ALPONE (VR)

L'[Enoteca di Monteforte](#) (tel. +39 045 7613422), con sede nell'omonima cittadina del comprensorio del Soave, offre una articolata e vasta scelta di etichette del territorio (con buone incursioni fra le etichette estere e nazionali). Un tratto distintivo in un luogo del vino tra i più importanti del Veneto enoico, dove l'attenzione verso le etichette locali deve essere comprensibilmente sempre al primo posto:

COSA VENDE

Dama Del Rovere, Lessini Durello Brenton - € 15,00

Fresco e gradevole vino da tutto pasto

Gianni Tessari, Lessini Durello Metodo Classico - € 30,00

Bollicine ben definite e non prive di complessità

Ferrari, Trento Doc, Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2008 - € 120,00

Il re degli spumanti italiani

Inama, Veneto Vulcaia Sauvignon Blanc 2018 - € 18,00

Un vitigno internazionale interpretato con bella personalità

Vigna Traverso, Friuli Colli Orientali Sauvignon Blanc 2017 - € 18,00

Dal Friuli un classico dell'enologia di quella Regione

Suavia, Veneto Garganega Le Rive 2013 - € 35,00

Un "Super Garganega" dal timbro intenso e dal carattere forte

Speri, Valpolicella Classico 2019 - € 15,00

Il rosso per eccellenza sulle tavole venete

Poggio al Tesoro, Bolgheri Il Seggio 2015 - € 30,00

Da una delle denominazioni top toscane, un rosso complesso e intenso

Gini, Veneto Pinot Nero Campo alle More 2015 - € 34,00

Un vitigno difficile che certo la maestria di Gini sa addomesticare

Latium, Amarone della Valpolicella Campo Leon 2013 - € 55,00

Appagante, importante e sempre grande vino

COSA CONSIGLIA

Tessari, Soave Classico Grisela 2019 - € 13,00

Buone sensazioni da questo Soave di stile raffinato

Inama, Soave Classico Vigneto Du Lot 2016 - € 22,00

Bianco intenso e gradevolmente sapido

Cantina di Monteforte, Soave Classico Vicario 2018 - € 12,00

Bianco scorrevole ed immediatamente piacevole

Gini, Soave Classico 2019 - € 16,00

Anche dall'entry-level di casa Gini arrivano buonissime vibrazioni

El Vegro, Recioto di Soave Vigne delle Fate 2013 - € 22,00

Dolce ma non stucchevole vino da meditazione

Prà, Soave Classico Otto 2019 - € 16,00

Una buona interpretazione del Soave fragrante e sapida

Canoso Soave Classico Fonte 2019 - € 14,00

Bianco ben ritmato e di ineccepibile fattura

Balestri Valda, Soave Classico 2019 - € 14,00

Un vino che sa essere immediato e non banale

Coffele, Soave Classico Cà Visco 2017 - € 22,00

Difficile che i Soave di Coffele possano deludere

Gini, Soave Classico Contrada Salvarenza 2012 - € 28,00

Una delle etichette simbolo dell'azienda leader del Soave

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



LE BATTISTELLE

Doc Soave Classico Roccolo Del Durlo

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 4.300

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Az. Agricola Le Battistelle](#)

Proprietà: Gelmino dal Bosco

Enologo: famiglia Dal Bosco, Armando Vesco

Dal 2002, anno in cui hanno deciso di imbottigliare in proprio i vini ottenuti in azienda, Gelmino e Cristina Dal Bosco hanno sviluppato questa piccola realtà squisitamente familiare del comprensorio del Soave, che conta su 9 ettari per una produzione di 22.000 bottiglie all'anno. I vigneti sono distribuiti in piccole parcelle, tutte situate sui colli di Brognoligo. L'apezzamento più grande, quello posto sul monte delle Battistelle, collocato nella zona del Cru del Castellaro, dà il nome alla cantina. Lo stile dei vini aziendali è di stampo tendenzialmente tradizionale e, oltre a privilegiare l'utilizzo dei vitigni locali, in cantina non pratica particolari operazioni, lasciando alla materia prima l'incarico di esprimersi al meglio. Da una delle piccole vigne di proprietà, il Roccolo del Durlo, arriva questo Soave, affinato in acciaio per 8 mesi. La versione 2018 possiede un quadro aromatico che passa dai profumi di frutta gialla a quelli di agrumi, con leggeri tocchi di pietra focaia ed erbe aromatiche. In bocca, il vino si sviluppa ben bilanciato e il sorso è sapido e piacevolmente fragrante.

LA SORPRESA



MARCO MOSCONI

Doc Soave Paradiso

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Az. Agricola Mosconi Marco](#)

Proprietà: Marco Mosconi

Enologo: Marco Mosconi

La piccola azienda di Marco Mosconi, 10 ettari a vigneto per una produzione complessiva annua di 25.000 bottiglie, è impegnata sia nella produzione di rossi della Valpolicella che di bianchi del Soave. Da quest'ultimo areale proviene il vino oggetto del nostro assaggio, che emerge per particolari doti di agilità e freschezza. Marco Mosconi ha saputo dare un'interpretazione del Soave particolarmente interessante e dotata di un carattere preciso e già ben leggibili. Lo stile prevede vinificazioni spontanee in cemento, dove il vino, nel caso del Soave, sosta successivamente ad affinare sulle fecce, mentre in vigna le pratiche sono quelle del biologico, supportate da alcune operazioni biodinamiche e, soprattutto, partendo da un approccio fitoterapico, dove la vite viene naturalmente indotta a rafforzare il suo sistema immunitario e l'uso di rame e zolfo è ridotto all'osso. Il Soave Paradiso 2019 possiede naso che sa di albicocca, pesca e agrumi, con cenni di erbe aromatiche e pietra focaia a rifinitura. In bocca, il vino è fragrante, scorrevole, sapido e scattante, con il sorso a riproporre il frutto.



SPUNTATURE

GUARDANDO AL PASSATO PER COSTRUIRE UN FUTURO MIGLIORE

Il Soave è storicamente uno dei vini bianchi più importanti d'Italia. E, nel 1968, con l'arrivo della Doc probabilmente si prospettarono obiettivi che guardati con gli occhi dell'oggi, hanno costretto non pochi produttori a sopportare penalizzazioni in nome di progetti a corto respiro. L'immediatezza organolettica di questo vino bianco lo hanno portato ad avere una grande popolarità a partire dalla seconda metà del XX secolo. Ma come per il Chianti, il cui vino potrebbe essere visto come l'equivalente rosso del Soave, la quantità prodotta del bianco veronese è stata in passato molto più importante di quanto non fosse la sua qualità. Questa tentazione dei grandi numeri, che ha portato allora molti produttori a favorire il volume rispetto alla qualità, fu una mossa che ha finito per nuocere al marchio Soave nel suo insieme. Le conseguenze sono state significative e ci sono voluti anni di grande lavoro, per ripristinare una qualità e un'immagine coerente ed autentica. Oggi gli effetti negativi di quell'impostazione stanno svanendo. Nelle mani di un produttore attento alla qualità, la Garganega può far nascere vini bianchi classici, sia complessi che piacevoli, sia da consumarsi nell'annata che dopo un'adeguata maturazione. Trebbiano Toscano e Pinot Bianco sono stati rimossi dal disciplinare, e il potenziale naturale della varietà locali può finalmente emergere, svelando la vera personalità di un bianco tra i più intriganti. Accanto alla Garganega oggi è consentito l'utilizzo del Trebbiano di Soave (Verdicchio). Si può ancora servirsi dello Chardonnay, ma, probabilmente, sono sempre più rare le cantine che lo fanno, avendo il Soave, nel frattempo, acquisito un'identità sempre più marcata e riconoscibile, anche grazie alle sue uve di antica coltivazione.

IL BUONO DEL TERRITORIO



LA SOPRESSA DI BRENTON

LA CASARA ROCOLATO

VIA NUOVA, 1
RONCA' (VR)

Tel: +39 045 7460052

Sito Web:

it.lacasara.com

La Casara Roncolato nasce attorno agli anni '20 del Secolo scorso, tra le colline di Ronca', nei pressi di Verona, in località Brenton. È qui che Ermenegildo Roncolato, inizia l'attività di casaro che oggi azienda è di Giovanni, Gildo e Letizia Roncolato e non è solo un caseificio. Dall'allevamento di proprietà nascono i cosiddetti "maiali privilegiati" per la loro dieta naturale e dalle loro carni nasce una ricca gamma di salumi e prosciutti. Le lavorazioni sono manuali e tutti i prodotti vengono affinati e stagionati in cantine selezionate. La Casara Roncolato da quasi un secolo è custode di quella preziosa arte capace di tramandare ad oggi prodotti marchiati da un'autentica e genuina tipicità. Fra questi un posto privilegiato lo occupa la Sopressa di Brenton, ottenuta da maiali autoctoni e "pesanti", così definiti per la stazza, che vengono macellati quando raggiungono i 200 chili di peso. Le carni destinate alla Sopressa sono coscia, spalla, pancetta e carrè. Dopo la lavorazione e la legatura a mano, la Sopressa viene stagionata in cantina (almeno sei mesi), dove acquista il suo tipico profumo intenso ma mai invadente, unito alla morbidezza della pasta dal sapore dolce e speziato. Al taglio la fetta si presenta compatta ed omogenea con un'accentuata e caratteristica aromaticità che la rende invitante. La Sopressa di Brenton è un salume tipico da antipasto o da secondo piatto vicino ad una calda polenta gialla abbrustolita alla griglia. Il profumo, intenso e mai invadente, si esalta se la Sopressa viene gustata con il tipico pan biscotto.

PAROLA DI RISTORANTE



AL CALLIANINO

VIA ADIGE, 46 - PERGOLA (VR)

Tel: +39 045 6175906

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

Uno stimolante e dinamico ristorante nel cuore del Soave: Al Callianino di Montecchio di Crosara è animato dallo chef Alberto Mori e dalla moglie Ivana Firulesko. I piatti sembrano aver raggiunto una solidità stilistica già riconoscibile e l'impostazione della cucina pesca con mano sicura tra i classici, sia di mare che di terra, per rivisitarli con tecniche e cotture più creative e moderne, ma senza inutili forzature. Grande l'attenzione alla materia prima del territorio, che quasi sempre arriva da piccoli produttori della zona. Dal menu come antipasto da provare la Sopressa di Brenton con la giardiniera prodotta nel locale o la battuta di Neanderthal. Tra i primi lo spaghetti al nero trota e finferli, mentre per secondo si può andare sulla lingua di vitello tonnato. Dolce finale, per esempio, la ciliegia con crumble al cacao speziato.

LA TOP 5 DEL "CALLIANINO"

- 1° Le Battistelle**
Soave Classico Rocolato del durlò 2018 - € 27,00
- 2° Filippi**
Verona Garganega Monteserani 2018 - € 28,00
- 3° Ca' Rugate**
Veneto Bianco Studio 2017 - € 27,00
- 4° Zambon**
Soave Le cervare 2018 - € 24,00
- 5° Piccinin**
Vino Bianco Montemagro 2018 - € 24,00



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: © Consorzio Tutela Vini 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

