

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 190 - Settembre 2021 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidiwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



SETTEMBRE 2021

IL SOAVE



GINI

Doc Soave Classico La Frosca

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

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

Proprietà: Sandro, Claudio e Matteo Gini

Enologo: Sandro Gini

PIEROPAN

Doc Soave Classico Calvarino

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Garganega, Trebbiano di Soave

Bottiglie prodotte: 55.000

Prezzo allo scaffale: € 15,50

Azienda: [Società Agricola Pieropan](#)

Proprietà: famiglia Pieropan

Enologo: Dario Pieropan

BERTANI

Doc Soave Vintage Edition

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 14,50

Azienda: [Bertani Domains Società Agricola](#)

Proprietà: Gruppo Angelini

Enologo: Andrea Lonardi

FILIPPI

Doc Soave Colli Scaligeri Castelcerino

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

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

Proprietà: Filippo Filippi

Enologo: Filippo Filippi

Uscito per la prima volta nel 1985 il Soave La Frosca, ottenuto da uno dei Cru più importanti del Soave, dove la famiglia Gini possiede 6 ettari di vigneto, è un vino classico e allo stesso tempo pionieristico. Classico per la sua espressione solidamente tipica, pionieristico perché prodotto da una vinificazione senza anidride solforosa, che ha posto, in tempi non sospetti, un'alternativa capace oggi di diventare un metodo altamente diffuso. La versione 2018, affinato per 8 mesi in acciaio e barrique, profuma di fiori e frutti bianchi con accenti speziati a rifinitura. In bocca, il sorso è dotato di una certa grassezza, bella sapidità e finale dai toni ammandorlati.

Tra i vini "sicuri", il Calvarino di Pieropan è, sul fronte bianchista, tra i primi da citare. Proviene dall'omonimo vigneto (appartiene alla famiglia dai primi del Novecento), situato nel cuore del Soave, e la cui etimologia del nome proviene da "piccolo calvario", per la difficoltà di lavorazione e il percorso tortuoso da compiere per raggiungerlo. Presentato per la prima volta nel 1971, ha assunto con il passare degli anni una costanza qualitativa da primato (insieme al suo "fratello" La Rocca). E la versione 2019 si conferma. Profumi fruttati freschi e cenni di pietra focaia si intrecciano al naso. In bocca, il sorso è costantemente sapido e a tratti quasi salino.

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 e convincenti connotazioni. Ecco allora il Soave Vintage Edition 2018 che profuma di fiori gialli, frutta esotica e cenni balsamici a rinfrescarne i contorni. In bocca, il sorso è ampio, goloso, fresco e sapido, croccante nell'espressione del frutto, che torna nel finale con una nota agrumata.

Castelcerino è il Cru del Soave più elevato, con i suoi 400 metri di altezza sul livello del mare, ed è qui che Filippo Filippi coltiva i suoi vigneti a Garganega. Viti di oltre cinquant'anni di età che regalano una notevole espressività al Colli Scaligeri Castelcerino, che anche nella versione 2020 si conferma etichetta di riferimento dell'areale. Un bianco che non possiede un'intensità aromatica da primato, ma si concede con profumi tra il fruttato e il floreale precisi e solcati soprattutto da una decisa nota di pietra focaia. In bocca, trova certamente il suo punto di forza con un sorso sapido e teso, dal finale molto lungo, chiuso da un bell'accento che sa di mandorla fresca.

EDITORIALE

GLI OBIETTIVI DEL SOAVE

Con la recente riconferma (giugno) alla presidenza per il mandato 2021-2023 di Sandro Gini (alla testa dell'azienda di famiglia, tra le imprese simbolo della denominazione), il Consorzio di Tutela del Soave continua il suo lavoro di [valorizzazione](#) delle Unità Geografiche Aggiuntive (introdotte nel 2019 e che interessano il 40% dell'intera superficie vitata della denominazione), affiancandolo ad una sempre maggiore attenzione verso una [viticoltura consapevole](#) e a [basso impatto ambientale](#). Il numero delle aziende bio nel Soave è infatti in crescita (5% nella Doc, 10% nel classico) e sono diverse le aziende che hanno iniziato il processo di conversione. Un'ottica green che è stata condivisa da tutto il comprensorio anche grazie all'introduzione del protocollo vitivinicolo approvato nel 2020 e che segue le indicazioni sulla lotta integrata della Regione Veneto. Altro punto cardine la preservazione del paesaggio del Soave, riconosciuto dalla FAO tramite i siti Gias nel 2018. Il Consorzio è infatti parte attiva nello [stimolare](#) gli interventi di manutenzione e sorveglianza insieme alle amministrazioni comunali, con l'obiettivo di favorire lo sviluppo dell'enoturismo. Ma al di là di tutto questo, resta, evidentemente, fondamentale l'aumento del valore dell'imbottigliato della denominazione. Anche per la vendemmia imminente, il Consorzio conferma una riduzione delle rese da 150 qli/ettaro per la Doc a 130 qli/ettaro (-13%) e da 140 qli/ettaro a 130 qli/ettaro (-7%) per la zona Classica. Deroghe solo per le aziende che negli ultimi due anni non hanno caricato il Soave oltre il limite previsto, mentre per le cantine biologiche certificate, il limite resta a 140 qli/ettaro, per dare un forte segnale a favore della sostenibilità in vigneto.

Buona lettura.

MARCO MOSCONI

Doc Soave Paradiso

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Azienda Agricola Mosconi Marco](#)

Proprietà: Marco Mosconi

Enologo: Marco Mosconi

La piccola azienda di Marco Mosconi, 10 ettari a vigneto a biologico per una produzione di 25.000 bottiglie, ha gli stilemi della realtà produttiva artigianale, condotta con rigore e passione, ed 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. Il Paradiso 2020, affinato in cemento, possiede naso dai profumi di albicocca, pesca e agrumi, con cenni di erbe aromatiche e pietra focaia a rifinitura. In bocca, il vino è fragrante, scorrevole, tendenzialmente sapido e scattante, con il sorso a riproporre il frutto anche nel finale.

I CAMPI

Doc Soave Classico Campo Vulcano

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Garganega, Trebbiano di Soave

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Azienda Agricola I Campi](#)

Proprietà: famiglia Prà

Enologo: Flavio Prà

I Campi è una realtà produttiva che sorge nella Valpolicella Orientale. L'anima della cantina è rappresentata da Flavio Prà, quarta generazione di una famiglia storica di vignaioli operanti nel Soave ed oggi la sua azienda conta su 12 ettari a vigneto con 80.000 bottiglie di produzione complessiva, divise tra i rossi della Valpolicella e il Soave. Fa parte di quest'ultima tipologia il Campo Vulcano 2019, affinato per sei mesi in acciaio. I suoi netti tratti aromatici rimandano a riconoscimenti di fiori bianchi, erbe aromatiche e scorza di agrumi. In bocca, il vino possiede una freschezza diffusa, che caratterizza un sorso succoso e ben bilanciato, dal finale intenso.

SARTORI

Doc Soave Classico Sella

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Garganega, Trebbiano di Soave

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Società Casa Vinicola Sartori](#)

Proprietà: famiglia Sartori e cantina sociale di Colognola

Enologo: Franco Bernabei

Maturato in percentuale variabile in acciaio, cemento e legno piccolo, il Soave Sella 2020 possiede profumi delicati di frutti bianchi, con qualche rimando erbaceo e leggermente speziato. In bocca, lo sviluppo è tendenzialmente sapido, con sorso succoso e finale dalla piacevole nota ammandorlata. Sartori, che affonda la propria storia negli anni Sessanta del secolo scorso, è una delle realtà produttive più importanti del Veneto enoico e non solo, dai numeri non certo confidenziali: sono 16 i milioni di bottiglie prodotte, ottenute dai vigneti di proprietà (120 ettari distribuiti tra Valpolicella e Soave) e dal lavoro di viticoltori selezionati, che forniscono le uve.

CA' RUGATE

Doc Soave Classico Monte Alto

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

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

Proprietà: famiglia Tessari

Enologo: Domenico Pedicelli, Giuseppe Caviola

Costruito a partire da una vinificazione in barrique e botte grande, dove poi resta a maturare per 6 mesi, il Soave Monte Alto 2019 incrocia nei suoi aromi note floreali e fruttate con tocchi affumicati. In bocca, il sorso è denso e intenso, dal finale largo che propone bei cenni di mandorla leggermente tostata. Ca' Rugate, con sede a Montecchia di Crosara, è solida realtà produttiva che poggia su 90 ettari a vigneto per 700.000 bottiglie di produzione, firmando etichette generalmente intriganti, sia che si parli di vini rossi che di vini bianchi. A guidarla, dal 1966, la famiglia Tessari, che proprio in quell'anno uscì con i suoi primi imbottigliamenti.

LA GRIFFE



BOLLA

Docg Soave Superiore Tufae

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Garganega, Trebbiano di Soave

Bottiglie prodotte: 18.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Cantina Bolla](#)

Proprietà: Gruppo Italiano Vini

Enologo: Christian Zuliani

Il Castellaro, che deve il suo nome probabilmente al recinto periferico che caratterizzava antichissime costruzioni con palizzate, il "castellarium" appunto, è una delle sottozone più significative del Soave. Questo cono vulcanico, la cui sommità raggiunge i 260 metri sul livello del mare, è situato nel nord della zona classica ed è la più evidente testimonianza di un territorio caratterizzato, milioni di anni fa, da un'intensiva attività vulcanica. Oggi, gli ettari vitati che lo costituiscono sono poco più di 27 e si presenta con una tessitura del suolo caratterizzata da una particolare dicotomia: da una parte uno scheletro basaltico, a roccia dura e compatta, e, dall'altra, un substrato di terra fine con presenza abbondante di pomice. Accanto a queste peculiarità dei suoi terreni, un clima segnato da una piovosità sopra la media e da escursioni termiche invece sotto le medie. Una serie di elementi determinati che incidono in modo assolutamente predominante nei vini ottenuti da questo Cru. Valorizzato fin dagli anni Settanta del secolo scorso dai Bolla, oggi l'azienda che fa parte del Gruppo Italiano Vini ne ricava una versione, il Tufae, capace di emergere tra le migliori produzioni dell'areale. La versione 2019, come suo solito peraltro, è un vino più di bocca che di naso. Colpisce l'impatto al palato per la sua notevole salinità, espressa da un sorso fine, teso e appuntito, che ne rivela una decisa fragranza e la propensione all'invecchiamento. Una realtà dalle dimensioni importanti quella della cantina Bolla, 264 ettari a vigneto per una produzione di 9.560.000 bottiglie, che attualmente rappresenta un punto di riferimento solido per il mondo enoico del veronese. Ma anche una realtà dalle profonde radici storiche che risalgono al 1883, quando fu realizzata a Soave la prima cantina da Abele Bolla. Il suo spirito pionieristico determinò la nascita della prima azienda vinicola di famiglia. In quasi mezzo secolo di attività, la famiglia Bolla arrivò ad esportare i vini del veronese in decine di mercati già nell'immediato dopo guerra, lanciando, tra le altre cose, l'Amarone a metà degli anni Cinquanta del secolo scorso. Tra il 2006 e il 2009, Gruppo Italiano Vini perfezionò l'acquisto della cantina, continuando la produzione di vini Bolla e divenendo distributore del marchio in tutto il mondo. Oggi, il suo direttore della produzione, Christian Zuliani, ha saputo imprimere a questa storica cantina con sede a Pedemonte una direzione qualitativa costante e confortante, che non lascia indietro alcuna etichetta del ricco portafoglio e, anzi, il caso del Soave ne è un segno, riesce a valorizzare la storia e la tradizione più profonde del marchio.





ROCCA SVEVA

Doc Soave Castelcerino

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 10,50

Azienda: [Cantina di Soave Società Agricola Cooperativa](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Paolo D'Agostin

Ottenuto dal Cru omonimo, il Castelcerino 2020 a marchio Rocca Sveva profuma di mela e fiori di acacia. In bocca, è vino dal sorso piacevolmente fragrante e sapido, con il finale segnato da una netta nota di mandorla fresca. Realtà storica all'[avanguardia](#), 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 occhio di riguardo verso il Soave, e il parco vigneto raggiunge complessivamente i 6.000 ettari di superficie coltivata, per una produzione in termini di bottiglie certamente non trascurabile: siamo su una media di 40.000.000 all'anno.

GIANNITESSARI

Doc Soave

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Garganega, Trebbiano di Soave

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Società E.J.B. Enology International Business](#)

Proprietà: Gianni Tessari

Enologo: Gianni Tessari

La cantina di Gianni Tessari si trova a Roncà, nel veronese, con le vigne che invece sono poste tra le zone di produzione del Soave dei Colli Berici e della Lessinia. 50 gli ettari vitati, per una produzione complessiva di 350.000 bottiglie, a prevalenza, evidentemente, bianchista, che privilegiano un'impostazione stilistica definita, all'insegna della freschezza, con qualche accento quasi tagliente. Il Soave 2020, il vino "di entrata" tra quelli prodotti nella denominazione bianchista, conta su un bagaglio aromatico delicatamente floreale, con qualche accento di erbe di campo. In bocca, il sorso è immediatamente fresco e piacevole, scorrevole e dal finale deciso.

TENUTA SANT'ANTONIO

Doc Soave Vecchie Vigne

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 5.600

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Tenuta Sant'Antonio S. Agricola](#)

Proprietà: Massimo, Armando, Tiziano e Paolo Castagnedi

Enologo: Paolo Castagnedi

Affinato per sei mesi in tonneau, il Soave Vecchie Vigne 2019 accoppia nei suoi aromi cenni di mandorla e pietra focaia con qualche tocco di vaniglia. In bocca, il sorso è denso e sapido con finale croccante e dai ricordi leggermente idrocarburi. La Tenuta Sant'Antonio, 100 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 700.000 bottiglie, nasce alla metà degli anni Novanta grazie all'impegno dei fratelli Castagnedi. Oggi, le dimensioni ne fanno una realtà medio-grande del panorama enoico della Valpolicella e del Soave, ma il focus sulla qualità non è mai venuto meno, con il cuore pulsante aziendale sempre nella collina di San Briccio, da cui tutto è partito.

CECILIA BERETTA

Doc Soave Classico Brognoligo

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Cecilia Beretta](#)

Proprietà: Pasqua Vigneti e Cantine

Enologo: Carlo Olivari, Graziana Grassini

Ottenuto dalle uve dell'omonimo vigneto, il Soave Brognolino 2020 possiede colore giallo tenue con riflessi verdognoli. Al naso arrivano profumi di mela matura, ricordi floreali e nuance leggermente affumicate. In bocca, il sorso è fresco, lasciando percepire un retrogusto di mandorla ben amalgamato alla dolcezza dei ritorni fruttati. Attraverso la Tenuta Cecilia Beretta, la famiglia Pasqua, a capo di uno dei marchi di riferimento del veronese enoico con i suoi 322 ettari a vigneto per una produzione di 15.500.000 bottiglie, punta alla riscoperta della forza e della personalità dei vini tradizionali della Valpolicella e del Soave, frutto di una cultura enologica secolare.

VINTAGE



INAMA

Doc Soave Classico Vigneti di Foscario

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: n. d.

Azienda: [Società Agricola Eredi di Inama Giuseppe](#)

Proprietà: Stefano Inama

Enologo: Stefano Inama

La cantina della famiglia Inama è stata tra le prime 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 62 ettari, da cui arrivano in media 450.000 bottiglie, in maggioranza situati nei Cru più importanti della denominazione come, per fare gli esempi più importanti, Foscario a Carbonare. Qui i suoli che si caratterizzano per la loro natura vulcanica (basalto lavico) recitano un ruolo fondamentale, permettendo ai vini aziendali di mettere al primo posto originalità e coerenza territoriale, elementi che da sempre caratterizzano i vini a marchio Inama. E il Soave Classico Vigneti di Foscario ne è un esempio decisamente paradigmatico. La versione 2016, prodotto in maniera estremamente tradizionale, con una breve macerazione sulle bucce, è bianco dallo spiccato carattere e dalle potenzialità di invecchiamento ancora non completamente espresse. Il colore è molto carico, così come i profumi che ricordano proprio le bucce dell'uva e la pesca gialla, mentre la bocca è generosa, sapida, carnosa e tendenzialmente rotonda.

L'OUTSIDER



CORTE SANT'ALDA

Verona Igt Garganega Inti

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 1.600

Prezzo allo scaffale: € 16,00

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

Proprietà: Marinella Camerani

Enologo: Marinella Camerani

La Garganega a fine maturazione riesce ad immagazzinare una luce gialla particolarmente calda, che ricorda molto il Sole che si avvicina al tramonto. La macerazione che ha sperimentato Marina Camerani sulla sua Garganega, riesce a convogliare questa luce in bottiglia (appositamente di vetro bianco trasparente) chiamandolo Inti, il nome che il popolo Inca ha dato, appunto, al Dio del Sole. 40 sono i giorni di riposo sulle bucce, lungo un procedimento - fra fermentazione alcolica, malolattica e affinamento - che avviene del tutto in tini di cemento non vetrificato. Ne risulta un vino dalla profonda soddisfazione gustativa, lento ma non spesso, che sa di pasta di mandorla, canfora, ginestra, albicocca e arancia, dalla buona aderenza tannica e dall'indulgenza sapida e pulita. Una Garganega inconsueta, ma non meno piacevole di quella a cui siamo abituati, prodotta da una donna che vinifica e studia l'uva di Soave e della Valpolicella - e i loro adattamenti alle differenti condizioni pedo-climatiche di Corte Sant'Alda - da diversi lustri. I risultati sono noti: vini gradevoli e perfettamente aderenti al suo concetto di viticoltura e ambiente profondamente rispettoso.



BOTTIGLIERIA BARALDI

VIA FINCATO, 88/A - VERONA

L'Enoteca [Bottigliera Baraldi](#) (tel. +39 045 8408843) nasce a Verona 15 anni fa grazie alla passione della famiglia Baraldi, che negli anni si consolida come importante realtà sul territorio di Verona con i diversi punti vendita. L'Enoteca offre un'ampia selezione di etichette del territorio locale e nazionale, una bellissima gamma di piccoli produttori di Champagne, piccola gastronomia ricercata, birre artigianali e Spirits di alta qualità:

COSA VENDE

Madonna Nera, Brunello di Montalcino 2015 - € 45,50

Tutta la forza e la suadanza del Sangiovese made in Montalcino

Ca' del Bosco, Franciacorta Satèn Vintage Collection 2016 - € 58,00

Raffinata bollicina di Franciacorta che anno dopo anno non delude mai

Puddu, Vermentino Tiria 2020 - € 14,50

Vermentino sardo dalla buona definizione e dai tratti assai tipici

Ricci Curbastro, Franciacorta Brut - € 22,90

Sempre fragranti e ben centrati gli spumanti di questa Maison

San Marzano, Primitivo di Manduria Sessant'Anni Riserva 2017 - € 33,50

Vino generoso e potente come solo il Primitivo sa essere

Cantina di Merano, Cabernet Riserva 2017 - € 23,90

Un Cabernet nordico raffinato e di esecuzione inappuntabile

Majolini, Franciacorta Brut Vintage 2016 - € 31,00

Spumante piacevole e fresco ma non privo di complessità

Bricco del Falco, Piemonte Pinot Nero 2016 - € 28,50

Vitigno dall'appeal in crescita, declinato con buona autorevolezza

Nanni Rizzi, Prosecco Valdobbiadene Extra Dry - € 12,50

Prosecco: presenza d'obbligo in ogni selezione di spumanti che si rispetti

Acqua Viva, Spumante Rosé Principium - € 18,90

Bollicine venete di impatto immediato e facile

COSA CONSIGLIA

Settecento33, Lessini Durello - € 9,80

Vino di facile approccio e decisamente versatile

Cantina di Monteforte, Lessini Durello - € 11,50

Un Lessini Durello ben eseguito e piacevolmente rinfrescante

Inama, Soave Classico 2019 - € 13,50

Uno dei marchi di riferimento della denominazione

Cantina di Monteforte, Soave Superiore 2019 - € 13,50

Buon ritmo e aromi penetranti per questo bianco

Coffele, Soave Classico Bio 2019 - € 12,50

L'azienda della famiglia Coffele produce vini affidabili e non privi di tipicità

Prà, Soave Classico Otto 2019 - € 13,50

I vini dell'azienda di Graziano Prà lasciano sempre il segno

Vigneti di Ettore, Valpolicella Superiore Pavaio 2018 - € 17,90

Scorrevolezza del sorso e aromaticità intensa segnano questo rosso ben eseguito

Inama, Veneto Rosso Bradisimo - € 30,90

Anche nella produzione rossista Inama è ormai un punto di riferimento

Gini, Recioto di Soave Classico - € 26,80

Un vino di Soave forse meno noto ma non meno intrigante

Cantina di Monteforte, Recioto di Soave Sigillo - € 16,90

Ben eseguito questo dolce mai eccessivo nella sua espressione

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



ROCCOLO GRASSI

Doc Soave Broia

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Az. Agricola Roccolo Grassi](#)

Proprietà: Marco e Francesca Sartori

Enologo: Marco Sartori

Conosciamo la piccola azienda Roccolo Grassi (14 ettari di vigneto in tutto, per una produzione complessiva che sfiora le 50.000 bottiglie), condotta con rigore e passione da Francesca e Marco Sartori, che l'hanno fondata nel 1996, soprattutto per i suoi ottimi vini rossi, con l'Amarone della Valpolicella a recitare il ruolo di vino bandiera aziendale. Ma la cantina con sede a Mezzane di Sotto, capace di distinguersi nel ricco novero delle imprese dai tratti artigianali del veronese enoico, produce anche un Soave di tutto rispetto, confermando ormai da qualche tempo un'anima bianchista del tutto ben centrata e in grado di emergere come uno degli esempi più convincenti della produzione recente del bianco scaligero. Il Soave Broia, ottenuto da l'omonimo vigneto di 2 ettari, fermenta in acciaio, barrique e legno grande, trascorrendo in questi recipienti quattro anni di affinamento. La versione 2019 possiede aromi di frutti bianchi e fiori di buona definizione che si uniscono a rimandi leggermente speziati e balsamici. In bocca, il vino non manca di grinta, con un sorso ritmato sapido e agrumato, dal finale in crescendo.

LA SORPRESA



CORTE GIACOBBE

Doc Soave Roncà Monte Calvarina

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 80.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Azienda Agricola E.Lli Dal Cero](#)

Proprietà: famiglia Dal Cero

Enologo: Davide Dal Cero

Dai tre ettari acquistati nel 1934 dal fondatore dell'azienda Augusto ai 40 attuali - da cui si ricavano 300.000 bottiglie di produzione complessiva, con, nel frattempo, ristrutturazione e ammodernamento della cantina - tanto tempo è passato e molte cose sono cambiate per la famiglia Dal Cero. Ormai solida realtà del Veneto enoico, interprete moderna e al tempo stesso antica della denominazione del Soave e delle sue potenzialità, non ha mai perso la passione per il proprio lavoro e per le terre generose di Roncà e Terrossa, poste alle pendici degli ex vulcani Crocetta, Duello e Calvarina, con quest'ultimo tra le sottozone più interessanti di tutto l'areale bianchista scaligero. Il Soave Roncà Monte Calvarina, solo apparentemente un vino "base" maturato soltanto in acciaio, grazie alle buone qualità del millesimo 2020, mostra un tratto olfattivo allo stesso tempo tendenzialmente fine e intenso, con bei cenni rocciosi che gli donano incisività e vivacità. In bocca è vino coerente, sapido e lungo, dal sorso piacevolmente polposo e continuo, con belle nuance di canfora e fiori di campo. Finale dritto, saporito e appuntito.



SPUNTATURE

NUMERI E PREZZI

Ormai i vini bianchi rappresentano il 57% del vino italiano (dati Istat 2020). Anche sul piano produttivo, assistiamo ad un incremento del 2% dei vini bianchi (+18% sulla media 2005-2020), con il Veneto a rimanere la Regione più produttiva (anche quella dove i bianchi, soprattutto con il Prosecco, hanno la maggiore rilevanza) con quasi 11 milioni/hl prodotti, +5% sul 2019 e ben il 16% sopra la media degli ultimi 15 anni. Indicatori piuttosto chiari su un'evoluzione delle gerarchie enoiche assai positiva per una **denominazione adulta** come quella del Soave. Di più. Sono in aumento anche le aziende del veronese che prima avevano dedicato sporadica o nulla attenzione verso il bianco più importante della provincia (storicamente a rappresentare il 40% della produzione a Doc dell'area, con 500.000 ettolitri di vino in media). Una denominazione, dunque, che, come è accaduto in altre aree, ha incontrato criticità evidenti nell' "epoca d'oro" della produzione rossista del Bel Paese. Oggi, quel periodo sembra definitivamente alle spalle e il Soave ha saputo capitalizzare anche una serie di percorsi virtuosi, primo fra tutti quello delle **Unità Geografiche Aggiuntive**, che l'hanno rilanciato; o come la valorizzazione dei **vini vulcanici**. Un recupero favorito sì, dal ritrovato appeal dei vini bianchi, ma che, tranne rare eccezioni, non ha portato un eguale dinamismo in termini di prezzi allo scaffale. Un fatto positivo per gli appassionati che possono apprezzare vini buoni ed intriganti a prezzi ragionevoli, ma anche un elemento critico per la filiera produttiva del Soave, che sulla questione non riesce ancora ad affrancarsi da un listino prezzi forse ancora un po' troppo legato a vecchie logiche quantitative. È qui che per il Consorzio e per i produttori ci sono ampi margini di miglioramento, con la consapevolezza che le basi gettate, nel recente passato, possono sostenere adeguatamente un cambio di passo deciso.

IL BUONO DEL TERRITORIO



PROSCIUTTO CRUDO SOAVE

PROSCIUTTIFICIO SOAVE
VIA CA' DEL BOSCO, 36
SOAVE (VR)

Tel: +39 045 7681559

Sito Web: www.prosciuttificiosoaave.com

Non solo vini bianchi tra le colline di Soave. Qui, infatti, non è da trascurare anche la presenza di un prosciutto, dolce e raffinato, che sembra fatto apposta per accompagnare il bianco della zona ma non solo. Il clima che favorisce la maturazione della Garganega e del Trebbiano di Soave risulta perfetto anche per ottenere un "asciugamento" ottimale del prosciutto crudo, che richiede - per acquisire profumo, gusto e qualità - una stagionatura lenta, pilotata da sapiente esperienza e dalla speciale, appunto, "aria" di Soave. Ecco allora il prosciutto di Soave. A produrlo per la maggior parte, il Prosciuttificio Soave di proprietà della famiglia Masconale, custode di una lunga e consolidata esperienza nelle varie fasi delle lavorazioni. Lo stabilimento ha una potenzialità di 30.000 pezzi all'anno e le lavorazioni mantengono un marcato carattere di artigianalità per garantire la massima cura possibile nella realizzazione dei prodotti. Le cosce dei prosciutti della Soave sono rigorosamente di suino pesante nazionale, tatuato e garantito, del peso dai 12 ai 15 chili. Tutti gli allevamenti di provenienza sono situati in Emilia, Lombardia e Veneto. La stagionatura per le due tipologie del Prosciutto di Soave dura 12 o 16 mesi ed oltre. Il Prosciutto Crudo Soave Stagionato si affina per 12 mesi, mentre il Prosciutto Crudo Soave Riserva, il più pregiato, si affina minimo per 16 mesi. Il risultato finale è un prosciutto tendenzialmente dolce, profumato e fragrante, dal colore rosso tenue e con equilibrato rapporto grasso/magro.



PAROLA DI RISTORANTE

AL POMPIERE

VICOLO REGINA D'UNGHERIA, 5 - VERONA

Tel: +39 045 8030537

Sito Web: www.alpompiere.com

Nel centro di Verona il ristorante Al Pompiere è una vera e propria istituzione per i gourmet della città scaligera. Qui, lo chef Marco Dandrea propone una cucina autenticamente tradizionale, con piatti veraci e succulenti: tra i 35 tipi diversi di salumi e un banco dei formaggi con un centinaio di tipologie, ecco la pasta e fagioli "Giovanni Gabbriellini"; i ravioli farciti di faraona della Lessinia con il suo fondo ristretto; il baccalà mantecato con la polenta; la guancia di manzo all'Amarone e coda di bue brasata con purè di patate e, per finire, l'immane tiramisù. Il suo curioso nome lo si deve in realtà al non averlo: aperta nella prima metà del secolo scorso, la trattoria è nata come semplice osteria per mano di un pompiere andato in pensione, che non diede mai un nome al locale. Per questo fu nominata dai suoi frequentatori "Al Pompiere", in onore dell'oste fondatore.

LA TOP 5 DI "AL POMPIERE"

- 1° Musella, Bianco Veronese Garganega Drago Bianco 2019 - € 25.00**
Garganega in purezza dal carattere deciso
- 2° Anselmi, Veneto Bianco Capitel Croce 2020 - € 32.00**
Uno dei bianchi più noti del veronese enoico
- 3° Prà, Soave Classico Monte Grande 2018 - € 30.00**
Soave di grande fascino e bella esecuzione
- 4° Pieropan, Soave Classico La Rocca 2019 - € 45.00**
Probabilmente il Soave più noto (e più buono) di tutti
- 5° Roccolo Grassi, Soave Classico Superiore La Broia 2017 - € 24.00**
Raffinata interpretazione del bianco scaligero per eccellenza



CREDIAMO NEL FUTURO DEL VINO. SEMPRE.



INFORMAZIONI:

✉ **Alessandro Regoli:** +39 224 9452 - alessandro.regoli@winenews.it
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

