

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 215 - Ottobre 2023 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidivinews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



OTTOBRE 2023

IL SOAVE



PIEROPAN

Doc Soave Classico Calvarino

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Garganega, Trebbiano di Soave

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Società Agricola Pieropan](#)

Proprietà: famiglia Pieropan

Enologo: Dario Pieropan

SUAVIA

Doc Soave Classico Monte Carbonare

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Suavia Azienda Agricola](#)

Proprietà: sorelle Tessari

Enologo: Valentina Tessari

GINI

Doc Soave Classico La Frosca

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

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

Proprietà: Sandro, Claudio e Matteo Gini

Enologo: Sandro Gini

INAMA

Doc Soave Classico Foscari I Palchi Grande Cuvée

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 16.000

Prezzo allo scaffale: € 48,00

Azienda: [Società Agricola Fredi di Inama G.](#)

Proprietà: famiglia Inama

Enologo: Alessandro Sterchele

Il Calvarino 2021 è il primo che è stato vinificato completamente nella nuova cantina di Pieropan, a lungo sognata da Leonildo insieme ai suoi figli Andrea e Dario e a sua moglie Teresita: scavata nelle colline del Soave, capace di ospitare un potenziale di produzione decisamente più ampio delle attuali 680.000 bottiglie annuali, ha vinto quest'anno [il Best World Wine Tourism Award](#). Sempre quest'anno [il Calvarino ha compiuto 50 anni](#), dimostrando le ottime capacità di invecchiamento di questo bianco veronese, se trattato con accortezza. Se aperta ora, invece, la 2021 lega tutti gli aromi fruttati della Garganega ad una spiccata sapidità, sviluppando col tempo note decise di citronella.

(ns)

Suavia, cantina fondata nel 1982 e che sorge nel piccolo borgo di Fittè, è condotta dalle sorelle Meri, Valentina e Alessandra Tessari, ed oggi conta su dodici ettari a vigneto, da cui sono ottenute 100.000 bottiglie di produzione complessiva annuale, all'insegna della vocazione bianchista. Il Soave Monte Carbonare 2021, che si affina per oltre un anno sui suoi lieviti in acciaio, profuma di agrumi, frutta a polpa gialla, gelsomino e pitosforo, erbe aromatiche e sassi di mare. In bocca il sorso è fresco e di buona persistenza aromatica, ben bilanciato tra sapidità e dolcezza del frutto, terminando in un lungo finale dove fanno capolino anche accenni di menta accanto ai ritorni agrumati.

(are)

La cantina della famiglia Gini - 60 ettari vitati in biologico, per una produzione di 200.000 bottiglie - rappresenta un po' la storia del Soave, di cui interpreta al massimo livello con i suoi vini la propensione a sfidare il tempo. Uscito per la prima volta nel 1985 il Soave La Frosca, ottenuto da uno dei Cru più importanti della denominazione, dove la famiglia Gini possiede 6 ettari di vigneto, è bianco affinato in barrique e acciaio per 8 mesi. La versione 2021 profuma di fiori e frutti bianchi con accenti speziati e gessosi a rifinitura. In bocca il sorso è dotato di una certa grassezza, continua sapidità e finale persistente, dai toni ammandorlati e leggermente speziati.

(fp)

Fermentato in legno grande, barrique e acciaio, il Soave I Palchi 2021 profuma di fiori di tiglio e gelsomino, a cui si aggiungono note di frutta esotica matura, mandorla e agrumi, con tocchi di grafite e roccia bagnata. Pieno e dolce di frutto il sorso, ben spinto da una freschissima vena acida, fino ad un finale lungo e coerente, segnato da un preciso ritorno del frutto. Inama, fondata nella seconda metà degli anni cinquanta del secolo scorso, è oggi solida cantina, alimentata da 80 ettari coltivati a vigneto in biologico, per una produzione complessiva di 650.000 bottiglie, rappresentando uno dei punti di riferimento più significativi del Veneto enoico bianchista.

(are)

EDITORIALE

UNA DENOMINAZIONE AL PASSO COI TEMPI

Il Soave rappresenta [una denominazione al passo con i tempi](#), o almeno gli ingredienti sembrerebbero essere tutti presenti. I bianchi del comprensorio scaligero si stanno giovando della ritrovata forza propulsiva della tipologia, un elemento favorevole non solo per le attuali dinamiche di mercato ma anche per l'andamento dei gusti e delle mode del bere vino a Nuovo Millennio ormai inoltrato. Ed è proprio qui che troviamo un altro carattere significativo: il Soave nel proprio ["Manifesto programmatico"](#) (che rimanda anche al bello dei suoi luoghi e all'essere "smart", cioè abile a giocare la partita delle Unità Geografiche Aggiuntive, accanto all'[inserimento nel Registro nazionale dei paesaggi rurali di Interesse storico](#) ed al [riconoscimento Giah-s-Fao](#)) parla esplicitamente del fatto che "I giovani di oggi sono i consumatori maturi (e affezionati) di domani. Per questo il Soave si prefigge di puntare alla mente, al cuore (e al palato) soprattutto di quei consumatori, tra i 30 e i 40 anni, che potenzialmente potrebbero innamorarsi del vino Soave, ma che ancora lo conoscono poco o nulla. Giovani non necessariamente esperti di vino, anzi, ma nell'insieme curiosi e alla ricerca di "cose buone e belle", intercettati attraverso registri linguistici e comunicativi a loro più familiari: no a tecnicismi per addetti ai lavori, sì a messaggi chiari, semplici, di valore". Un progetto dinamico, dunque, che poggia, evidentemente anche su una storicità ben fondata e numeri non proprio confidenziali: 7.000 ettari a Doc Soave, che insistono su 13 comuni ad est della provincia di Verona e 90 aziende associate al Consorzio di Tutela, per una produzione media di 47 milioni di bottiglie.

Buona lettura.

CA' RUGATE

Doc Soave Classico Monte Alto

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Garganega
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: [Società Agricola Ca' Rugate](#)
Proprietà: famiglia Tessari
Enologo: Michele Tessari, Giuseppe Caviola

Ca' Rugate, con sede a Montecchia di Crosara è una solida realtà produttiva, che poggia su 90 ettari a vigneto in biologico per 750.000 bottiglie di produzione e che firma 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. Il Soave Monte Alto viene vinificato in barrique e botte grande, dove successivamente si completa, affinandosi per 6 mesi. La versione 2020 profuma di fiori, frutta gialla e tocchi tostati e speziati. In bocca il sorso è sapido e contrastato dallo sviluppo solido e dal finale persistente con i toni fruttati ancora protagonisti.

(fp)

BERTANI

Doc Soave Classico Vintage Edition

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Garganega
Bottiglie prodotte: 25.000
Prezzo allo scaffale: € 17,00
Azienda: [Bertani Domains Azienda Agricola](#)
Proprietà: Angelini Wines & Estates
Enologo: Andrea Lonardi

Il marchio Bertani, che fa parte del gruppo Angelini Wines & Estates, ha bisogno di ben poche presentazioni. Certo, il suo blasone, la sua storia e la sua forza nello scenario dei vini veneti sono spesso legati quasi esclusivamente all'Amarone e ai rossi di Valpolicella, ma - siamo nel 1931 - fu proprio il Soave di Bertani tra i primi vini italiani ad essere riconosciuto come "tipico e pregiato", in quello che sarebbe diventato l'agone enoico internazionale. Maturato per 9 mesi in cemento, il Soave Vintage Edition 2022 profuma di pesca, albicocca e pera con tocchi di fiori bianchi. In bocca, il sorso è cremoso e continuo, dal timbro sapido e dal finale persistente ancora sul frutto.

(fp)

CORTE SANT'ALDA

Doc Soave Fienile

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Garganega, Trebbiano di Soave
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: [Corte Sant'Alda Azienda Agricola](#)
Proprietà: Marinella Camerani
Enologo: Marinella Camerani

Marinella Camerani ha appena finito di vendemmiare la Garganega: è stanca ma felice, decisa ad occuparsi meno delle pubbliche relazioni e a tornare ai suoi gesti agricoli. "Sarà Federica a girare, ora", conclude sorniona, riferendosi alla figlia, ormai perfettamente integrata in azienda. Con lei ha comprato un paio di anni fa un po' di vigna biologica in località Fienile e ora finalmente il Soave di Corte Sant'Alda ha un nome e un'identità meglio definita. Fermenta in acciaio (malolattica compresa) e riposa poi sulle fecce nobili fino all'imbottigliamento: un vino teso e luminoso, profumato di cedro e melone bianco, di fiori ed erbe di campo; in bocca scorre sottile con sapidità accennata e freschezza pepata.

(ns)

TENUTA SANT'ANTONIO

Doc Soave Vecchie Vigne

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Garganega
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 24,00
Azienda: [Società Agr. Tenuta Sant'Antonio](#)
Proprietà: fratelli Castagnedi
Enologo: Paolo Castagnedi

Tenuta Sant'Antonio dei 4 fratelli Castagnedi si trova sul crinale della collina che guarda verso la Valmezzane, valle dove si possono produrre sia i vini della denominazione Valpolicella, che del Soave. Ed è questa la narrazione su cui hanno puntato, dimostrando come ci si possa sentire comodi a casa anche sui confini, con doppia identità. Di Soave ne producono due, entrambi dal Monte Ceriani, ma il Vecchie Vigne proviene dai ceppi più vecchi della vigna e affina in tonneau francesi per 6 mesi: profumata di fiori e cedro, con un tocco di mango e pietra focaia, la versione 2019 ha raggiunto una sua eleganza ed equilibrio aromatico, anche nel sorso, che si dipana sapido, persistente e agrumato.

(ns)

LA GRIFFE



PRÀ

Doc Soave Classico Monte Grande

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Garganega, Trebbiano di Soave
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 26,00
Azienda: [Azienda Agricola di Graziano Prà](#)
Proprietà: Graziano Prà
Enologo: Graziano Prà

Il percorso enoico di Graziano Prà stava in qualche modo già segnato nel destino: dai vigneti di famiglia, gestiti dal nonno e dal papà, alla formazione come enologo. Un cammino comune a molte famiglie dell'areale, che hanno costruito quello "zoccolo duro" di cantine piccole e medie e che hanno definito, soprattutto in chiave qualitativa, il mondo del vino veneto come lo conosciamo oggi. La svolta fondamentale arriva negli anni Ottanta del secolo scorso, quando si costituisce l'azienda F.lli Prà, inizialmente gestita da Graziano insieme al fratello Sergio impegnato in campagna. Nel 1983, esce la prima annata di Soave "Otto", mentre nel 1988 nasce il Cru "Monte Grande". Poi lo sguardo si volge anche alla Valpolicella e nel 2001 l'azienda acquisisce i vigneti de "La Morandina", nella zona allargata della Valpolicella, con la prima annata di Amarone che arriva nel 2006. Dal 2007 questa realtà produttiva con sede a Monteforte d'Alpone viene rilevata completamente da Graziano Prà ed oggi conta su 49 ettari di vigneto, coltivati a biologico, per una produzione complessiva di 350.000 bottiglie, declinate tra le etichette bianchiste del Soave e quelle rossiste della Valpolicella. Intanto, e siamo nel 2016, c'è anche l'acquisizione della Tenuta Monte Bisson, ad un passo dalle mura di Soave, dove, nel 2002, apre l'agriturismo omonimo. Dal punto di vista stilistico, i vini a marchio Prà possiedono una netta linea di demarcazione: [da una parte i bianchi, agili e dotati sia di grande slancio che di buon potenziale in longevità](#), dall'altra i rossi tutta potenza e ricchezza (espresse nelle classiche tipologie dei vini del veronese, Ripasso, Valpolicella e Amarone). Il portafoglio etichette bianchista si muove a partire dal vino di entrata, il Soave Otto dalle uve coltivate a Monteforte d'Alpone, e continua in una articolata declinazione della Garganega con il Soave Staforte sempre da uve prodotte a Monteforte d'Alpone, il Cru aziendale Monte Grande, ottenuto con l'aggiunta di Trebbiano di Soave e maturato in legno grande per 10 mesi, il Soave Colle Sant'Antonio, ottenuto da uve leggermente appassite in pianta e affinato in legno grande per 18 mesi ed, infine, con il bianco passito dolce Delle Fontane, piccolissima produzione ottenuta dalle uve di Garganega allevate a Monteforte d'Alpone, che fermenta - e successivamente anche affina - in acciaio. Il Soave Monte Grande 2021 possiede un profilo aromatico segnato da un generoso fruttato giallo maturo, con tocchi agrumati e leggermente gessati. In bocca, prevale la sapidità che dona dinamismo al sorso, che si allunga in un finale di nuovo sugli agrumi.

(fp)





MONTE TONDO

Doc Soave Classico Foscari Casette

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Garganega, Trebbiano di Soave

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Azienda Agricola Monte Tondo](#)

Proprietà: famiglia Magnabosco

Enologo: Luca Magnabosco

Il Soave Foscari Casette 2021 è affinato in barrique e tonneau di terzo e quarto passaggio per 8 mesi e successivamente affinato in acciaio per altri 5 mesi. La naso i rimandi sono alla frutta a polpa bianca leggermente matura con tocchi floreali e speziati. Il sorso è sapido e continuo, dal finale ben profilato su ritorni fruttati e speziati. Monte Tondo è una realtà produttiva con una storia quasi quarantennale alle spalle, nota soprattutto per la sua vocazione bianchista (ma non mancano, nella sua offerta, anche i rossi del veronese) e guidata dalla famiglia Magnabosco. 32 sono gli ettari vitati dell'azienda con sede a Monte Tondo di Soave, da cui si ricavano 200.000 bottiglie.

(fp)

ROCCA SVEVA

Doc Soave Classico Castelcerino

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 250.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Cadis 1898](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Wolfgang Raifer

La Cantina di Soave è fresca di rivoluzione: quest'anno infatti è nata "Cadis 1898", che racchiude tutte le diverse cantine venete e i marchi che dagli anni Novanta si sono unite alla cooperativa di Soave e che oggi meritano di essere valorizzati, senza confusione. 6.400 ettari di vigna, 2000 soci e 42 milioni di bottiglie, che però a Soave mantengono le radici più forti e probabilmente celebri, soprattutto se si parla di Rocca Sveva, la storica linea di selezioni dell'azienda. Castelcerino è l'unico cru di Garganega prodotto: vinificato in acciaio, profuma di cedro e ginestra, di rosa e prugna gialla; in bocca mantiene un'acidità persistente, ben accompagnato da mineralità e note agrumate.

(ns)

CORTE MOSCHINA

Doc Soave Roncà Monte Calvarina

Evaos

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Azienda Agricola Corte Moschina](#)

Proprietà: famiglia Danese e Niero

Enologo: Alessandro Danese

Garganega e Durella nella zona di Roncà a Soave, rossi internazionali sui Colli Berici, vini della Valpolicella sulle colline a nord di Verona: ampia è l'offerta etichette di Corte Moschina, che oggi è in mano a Giacomo ed Alessandro, i due figli dei fondatori Silvano Danese e Silvia Niero. Dopo 25 anni di attività la svolta verso la sostenibilità ambientale è netta per tutti i loro 35 ettari vitati. Anche l'occhio all'innovazione è allenato: l'Evaos, ad esempio, è nato da subito - nel 2013 - col tappo a vite: del 2021 mantiene fragranti le note chiare di fiori e agrumi, di canfora e pietra focaia, mentre il sorso resta fresco e ispidi, sapido nello sviluppo, che conduce a note di mandorla cruda nel finale.

(ns)

CECILIA BERETTA

Doc Soave Classico Brognoligo

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Cecilia Beretta](#)

Proprietà: Pasqua Vigneti e Cantine

Enologo: Carlo Olivari

Attraverso Cecilia Beretta, la famiglia Pasqua - a capo di uno dei marchi top del veronese enico, con 322 ettari a vigneto e una produzione che sfiora i 13.000.000 di bottiglie - punta alla riscoperta dei vini tradizionali della Valpolicella e del Soave, frutto di una cultura enologica secolare. Ottenuto dalle uve dell'omonimo vigneto della zona classica, il Soave Brognoligo 2022 alla vista è giallo paglierino appena carico, con riflessi verdognoli. I suoi profumi sanno di mela e susina mature, con rimandi dai toni leggermente vegetali. In bocca il sorso è continuo e cremoso, lasciando percepire un retrogusto di mandorla amalgamato alla dolcezza dei ritorni fruttati.

(fp)

VINTAGE



BOLLA

Doc Soave Classico Superiore Tufaie

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Garganega, Trebbiano di Soave

Bottiglie prodotte: 19.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Cantina Bolla](#)

Proprietà: Gruppo Italiano Vini

Enologo: Christina Zulian

Il Tufaie di Bolla si è sempre fatto a Castellaro, ma solo dall'annata 2020 compare in etichetta come Uga. Castellaro, con il suo suolo basaltico, testimonia esplicitamente l'intensa attività vulcanica che caratterizzava il Soave milioni di anni fa e da qui Bolla raccoglieva e vinificava le uve fin dagli anni Settanta. L'annata 2016 - fermentata dopo breve macerazione da ottobre, con affinamento successivo parziale in fusti di rovere - ha un colore giallo intenso e una piacevole complessità aromatica dolce al naso: prugna gialla, mango e cedro; ginestra, erbe di campo e mandorla; zenzero, vaniglia e zafferano, si alternano alla pietra focaia anticipando un sorso morbido e fitto, persistentemente sapido, dalla freschezza agrumata e dal finale caldo e ammandorlato. La cantina nasce nel 1883 e nel 1931 si sposta a Pedemonte, in Valpolicella. Durante il Novecento si amplia fino a raccogliere 312 ettari di vigneto nel veronese (grazie anche a 100 famiglie di conferitori storici), per produrre le etichette più tradizionali della zona, qualche internazionale e incursioni nella vicina zona del Prosecco. Nel 2006 entra a far parte del Gruppo Italiano Vini.

(ns)

L'OUTSIDER



NARDELLO

Doc Reciotti di Soave Suavissimus

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Azienda Agricola Nardello Daniele](#)

Proprietà: Federica e Daniele Nardello

Enologo: Daniele Nardello

"Che dà ai vari sensi e all'animo un'impressione di dolcezza delicata e gentile": questa è la prima definizione di "soave" che si trova sulla Treccani. E se si declina al superlativo assoluto in forma latina (concedendosi licenza poetica nel finale), non può che diventare un Recioto, "dolce, vellutato, rotondo, vivace come da tradizione" secondo il disciplinare. L'interpretazione di Nardello è curiosa e convincente: ha la dolcezza del cedro candito e dei fiori appassiti, ma il carattere ispidi aromatica dolce; ci sono le note di pietra focaia, ma anche di prugna gialla e qualche cenno balsamico di sottobosco. Il sorso è chiaramente glicerico e caldo, ma sapidità e freschezza non cedono di un millimetro, lasciando la bocca saporita di morbida albicocca disidratata, miele di castagno, mallo di noce, con ricordi di salamoia e cacao amaro nel finale. Un Recioto di Soave stratificato, che non stanca e solletica l'attenzione. Nardello è una piccola cantina familiare specializzata nella vinificazione di bianchi (anche spumantizzati), che producono a partire da 14 ettari di vigna sparsi per la denominazione e piantati a Garganega, Trebbiano di Soave e Chardonnay.

(ns)



VINERIE VINVOGLIA

VIA TRENTO, 4/6/8 - SAN BONIFACIO (VR)

[Vinerie VinVoglia](#) è un punto di riferimento creato da Massimo e Federico per gli amanti del buon vino di San Bonifacio (tel. +39 375 7383250), in cui è possibile trovare i migliori vini italiani e internazionali e gustare piatti preparati con ingredienti di prima scelta. Molto più di un semplice negozio di Vini è un establishment in cui vengono organizzati degustazioni, eventi e incontri dedicati al vino:

COSA VENDE

Tommasi, Verona Rosso Crearo Conca d'Oro 2017 - € 26,00

Ben riuscito uvaggio a base di Corvina, Oseleta e Cabernet Franc

Viviani, Valpolicella Classico Sup. Corte Giara Campo Morar 2017 - € 27,50

Valpolicella corposo ottenuto con il "ripasso" sulle vinacce dell'Amarone

Scriani, Valpolicella Classico Superiore 2018 - € 13,00

Rosso intensamente profumato e dal sorso sapido

Corte Sant'Alda, Valpolicella Superiore Mithas 2018 - € 75,00

Sempre di grande carattere le etichette prodotte da Marinella Camerani

Poliziano, Toscana Le Stanze del Poliziano 2018 - € 63,00

Il supertuscan più conosciuto prodotto a Montepulciano

Tommasi, Verona Rosso Terra dei Ciliegi 2020 - € 10,50

Rosso immediatamente piacevole, compagna fedele di mille abbinamenti

Allegrini, Corvina Veronese La Poja 2017 - € 100,00

Una delle etichette storiche del nuovo corso enoico del Veneto

Quintarelli, Valpolicella Classico Superiore 2015 - € 100,00

Classico inossidabile del Veneto enoico

Maxim Blin, Champagne Brut Carte Blanche 2021 - € 36,00

Freschezza e profondità tipica dello spumante francese per eccellenza

Vignerons De Mancey, Borgogna Pinot Nero 2021 - € 29,00

Il Pinot Nero declinato come solo i francesi riescono a fare

COSA CONSIGLIA

Cantina del Castello, Soave Classico Castello 2022 - € 11,50

Beva scorrevole e rilassata per questo Soave ben realizzato

Pieropan, Soave Classico 2022 - € 14,50

Probabilmente l'etichetta più significativa tra i bianchi scaligeri

Cantina di Castelnuovo, Soave 2022 - € 6,50

Vino dall'invitante rapporto qualità/prezzo

Ongaresca, Pas Dosé Sessanta 2016 - € 26,50

Metodo Classico ben eseguito, a base di Chardonnay e Pinot Nero

Sacramundi, Lessini Durello Pas Dosé Merum 2017 - € 35,00

Piacevole bollicina dal carattere fragrante e saporito

Tenuta Sant'Antonio, Veneto Bianco Tèlos 2021 - € 17,00

Bianco da uve Garganega e Chardonnay di buona esecuzione

Santa Cristina, Lugana 2022 - € 19,00

Non delude mai il Lugana di casa Zenato

Fraccaroli, Lugana Pansere 2022 - € 10,00

Turbiana in purezza fresco, immediatamente piacevole e saporito

La Manèga, Franciacorta Brut Satèn - € 27,50

Pinot Bianco e Chardonnay di buona definizione complessiva

Antica Fratta, Franciacorta Brut Cuvée Real 2021 - € 32,00

Metodo Classico dal sorso fresco e raffinato

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



COFFELE

Doc Soave Classico Ca' Visco

Vendemmia: 2022

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

Ottenuto da Garganega e Trebbiano di Soave, il Ca' Visco è affinato in acciaio. La versione 2022 profuma di frutta a polpa bianca maturi con tocchi rinfrescanti di fiori di acacia e cenni gessosi. In bocca il sorso possiede una buona accelerazione acida, che contrasta una materia matura e polposa, terminando in un finale ampio e ben profilato. Sono 25 gli ettari coltivati a biologico, oggi condotti da Alberto e Chiara Coffele, che hanno cominciato ad occuparsene nel 1994 e da cui producono 130.000 bottiglie. La cantina è stata fondata nel 1971 da Giuseppe Coffele - pioniere e personaggio di peso dell'areale bianchista del veronese - e da sua moglie Giovanna Visco, in un momento storico in cui il Soave certo non godeva dell'attuale fortuna. L'azienda, a trazione squisitamente familiare, si trova nel centro storico di Soave, mentre i vigneti si estendono in un corpo unico nell'Unità Geografica aggiuntiva di Castelcerino e sono coltivati in prevalenza a Garganega e Trebbiano di Soave, ma non mancano gli internazionali Chardonnay, Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon.

(fp)

LA SORPRESA



CANTINA DI MONTEFORTE

Doc Soave Classico Foscarino Clivus

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Garganega, Trebbiano di Soave

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Cantina di Monteforte](#)

Proprietà: cooperativa

di soci produttori

Enologo: Alessandro Donà

Il Soave Classico Foscarino della linea Clivus è uno dei fiori all'occhiello della produzione della Cantina di Monteforte. La versione 2021, affinata per un anno in barrique, propone profumi fragranti che alternano note di fiori di sambuco e biancospino a cenni di frutta bianca matura con tocchi speziati. In bocca, il sorso è immediatamente sapido e dallo sviluppo continuo, chiudendosi con un finale su toni di mandorla fresca. 600 soci, 1.200 ettari a vigneto per 4.000.000 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 del Soave e della Valpolicella e allevate dai soci più affidabili, già protagonisti, nel decennio 1990-2000, dei progetti "Castellaro" e "Foscarino" per lo sviluppo della qualità della viticoltura in quelle che sarebbero diventate alcune delle Unità Geografiche Aggiuntive più significative della denominazione del Soave.

(fp)



SPUNTATURE

INVECCHIAMENTO SI O NO?

I bianchi italiani hanno costruito il loro successo su etichette di veloce rotazione a scaffale e di "pronta beva". E se la tipologia in questione - notoriamente quella più difficile da realizzare tecnicamente - ormai è declinata con autorevolezza anche alle nostre latitudini, resta ancora irrisolto il tema dell'invecchiamento e cioè l'ultimo passo verso una vera e propria proposta concorrenziale a dimensione globale. Anche a Soave, evidentemente, la questione è sotto i riflettori. Ma la denominazione vuole realmente giocare la partita della longevità dei suoi vini? A questa domanda rispondono solo azioni incisive come - prima e indispensabile - la disponibilità in cantina di bottiglie invecchiate. Poi, ancora per fare un altro esempio, una giusta pressione su enoteche e ristoratori perché "educino" i clienti ad un consumo "ritardato". Anche a Soave, tuttavia, la maggior parte delle aziende dispongono di poche bottiglie di annate più vecchie, spesso a uso esclusivamente aziendale, e poche sono le cantine che stanno valutando di allargarne il numero per rispondere a una domanda che resterà debole senza una consapevole spinta. Si tratta, insomma, di una questione di cultura del vino, sottovalutata dall'approccio enoico tricolore, spesso del tutto guidato dai ritmi commerciali. Un cambio di passo (e qualche sforzo) che auspichiamo arrivi presto tra le colline vulcaniche di Soave, dove ci sembra (vedi le precedenti monografie dedicate al bianco veneto per eccellenza nel: [2018](#) - [2019](#) - [2020](#) - [2021](#) - [2022](#)) che la qualità generale dei vini sia in ascesa, come testimoniato anche dalle etichette che meritano comunque una citazione in queste pagine: da quelle prodotte da Balestri Valda e Roccolo Grassi, a quelle di Sartori, Corte Adami e Le Mandolare.

IL BUONO DEL TERRITORIO



MOSTARDA DI MELO DECIO DI BELFIORE PRESIDIO SLOW FOOD

GASTRONOMIA DAMOLI
LOCALITÀ VILLABELLA, 21A
VILLABELLA DI SAN BONIFACIO (VR)
Tel: +39 045 6103607
Sito Web: www.damoli.it

Dal 2014 la Gastronomia Damoli di San Bonifacio, nel veronese, è diventata l'unico trasformatore del Melo Decio di Belfiore, entrando in questo modo nella grande famiglia dei Presidi Slow Food e qui è possibile trovare mostarde e confetture ottenute da questo raro frutto. L'origine del Melo Decio di Belfiore potrebbe risalire addirittura all'epoca romana. Nel 1941, il Melo Decio fu censito come una "vecchia varietà veronese consigliata solo agli agricoltori che attraverso la potatura, la concimazione e la difesa dai parassiti riescono a produrre frutta grossa, sana e tutti gli anni. Riesce bene solo nei terreni freschi del Medio e del Basso Veronese". Ed è proprio a Belfiore che questa varietà ha avuto nel corso degli anni la sua maggiore espansione e ottenuto la migliore qualità produttiva. È un frutto che può essere consumato solo in pieno inverno, perché al momento della raccolta a novembre presenta un'acidità troppo elevata. Il frutto è di forma appiattita, di colore verde con un sovra colore rosa chiaro che si estende sul 20-30% della superficie. Lo si ottiene ponendo i frutti sulla paglia o esponendoli al sole. Il frutto presenta una polpa compatta di colore bianco, caratterizzato da un tipico sapore e profumo. Un melo talmente profumato che alcuni frutti in passato erano usati per dare un buon odore ad armadi, cassetti e guardaroba. Ma il Melo Decio, dalla polpa soda è ottimo per la produzione di mostarde e confetture oltre che per il consumo fresco.

(fp)

PAROLA DI RISTORANTE



LOCANDA COLLA

VIA VILLANOVA, 74 - SAN BONIFACIO (VR)

Tel: +39 045 6103138
Sito Web: [locandacolla](http://locandacolla.com)

Il ristorante Locanda Colla a San Bonifacio nel veronese offre una solida e convincente cucina preparata dallo chef Domenico Barbuto, che, insieme alla moglie Silvia De Marco, sono i titolari di questo locale. Entrambi veneti d'adozione, non lasciano di certo sullo sfondo le loro radici calabresi e i piatti della Locanda Colla sono fedeli testimoni di questo legame, a partire dalla predilezione verso il pesce e verso il lato mediterraneo dei sapori della cucina. Ecco allora, per fare solo alcuni esempi, le code di gamberi al vapore con verdure alla Catalana e maionese all'olio extra vergine come antipasto, i saccottini di farina di farro ripieni di gamberi e calamaretti, su salsa di scampi, e la padellata di Scampi, gamberoni cozze e vongole con crostini di pane all'aglio. E per finire il tortino caldo e semifreddo al Gianduaia.

LA TOP 5 DI "LOCANDA COLLA"

- 1° Pieropan, Soave Classico Calvarino 2021 - € 35,00**
Il Soave per eccellenza nella sua declinazione forse più riuscita
- 2° Ca' Rugate, Soave Classico Monte Fiorentine - € 30,00**
Ormai un punto di riferimento nella produzione della denominazione bianchista del Veneto
- 3° Roccolo Grassi, Soave Broia 2021 - € 30,00**
Da un'azienda a "trazione" rossista, un Soave capace di stare nel novero dei migliori
- 4° Giannitessari, Soave Classico Tenda Scalette 2022 - € 20,00**
Soave di impostazione tutta votata alla fragranza e alla bevibilità
- 5° Anselmi, Veneto Bianco Capitel Croce 2022 - € 35,00**
Bianco storico del veronese, di impostazione moderna e sempre ben eseguito



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: © Charley Fazio - 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 iquadernidiwinenews@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it

