



"Soave o Vin Soave"

Mi piace proporre e parlare di Soave. Gli amici produttori di questa zona sono riusciti a farmelo amare e rivalutare. La mia esperienza come credo quella di molti altri, si basava su vini di scarso pregio, vini beverini e senza personalità. Poi qualche anno fa, l'incontro con il "Soave", un vino diverso da come lo ricordavo. In effetti molto è cambiato. Innanzitutto è stata data più importanza al vitigno Garganega. Nonostante il disciplinare ne preveda la presenza nella misura minima del 70%, oggi molti vignaioli lo utilizzano quasi al 100%. La Garganega è un'uva molto generosa. Spesso i quantitativi prodotti per ettaro superano abbondantemente i 150 quintali.

E dal vigneto è partita la rivoluzione. Una figura che sta prendendo piede nella viticoltura è quella dell'agronomo. È lui infatti assieme all'enologo che decide la linea da seguire per arrivare poi al prodotto che troviamo nel bicchiere. Il vigneto quindi viene visto come fase primordiale del vino. I grandi produttori affermano che il vino nasce nel vigneto, non in cantina. Così il vigneto ha trovato una nuova dimensione: impianti più fitti per creare competizione, potature verdi, giusta maturazione delle uve.

Il lavoro dell'enologo sarà dunque quello di rispettare il frutto e trasformarlo in piacevolezza all'interno del bicchiere. E in cantina l'enologo ha cercato innanzitutto pulizia negli impianti e nelle fasi della lavorazione. L'uva viene maggiormente rispettata, la sua carica aromatica esaltata. Vicino ai contenitori in acciaio inox sono tornate le botti in rovere da 5 e 10 ettolitri, affiancate dalle ormai insostituibili barrique.

Il nuovo Soave è piacevole, le note di frutta fresca sono più marcate, c'è pulizia nel bicchiere. In bocca il tradizionale amaro del vecchio Soave è sparito, dando posto a freschezza e rotondità.

Ma c'è anche qualcos'altro di nuovo nel mondo del Soave. Parlavo prima dell'uso della barrique. Qualche produttore ha introdotto l'affinamento in questi fantastici contenitori. Il vino che ne è uscito è senza dubbio accattivante, potente, morbido e dalle barrique completato da quel profumo di vaniglia che è conseguente a questo tipo di maturazione.

Mi è capitato di assaggiare anche vecchissime annate di Soave, vecchie anche di 10 anni, e li ho trovati ancora freschezza e una eccellente terziarizzazione dei profumi, ma soprattutto sensazioni.

È questa la rinascita del Soave. Una rinascita che va scoperta dentro al bicchiere.

Mauro Meneghetti - Ristorante Relais

Aspetto ampelografico del vitigno Garganega

Germoglio ad apice mediamente espanso, verde biancastro, cotonoso con foglioline apicali spiegate, verdi-biancastre, cotonose. Foglia media, pentagonale, quinquelobata, con denti molto pronunciati, lembo verde opaco un po' bollosa, glabro. Grappolo lungo, cilindrico, con ali molto pronunciate, relativamente spargolo, con rachide che spesso spacca in punta. Acino medio sferoide, di colore giallo dorato a stacco relativamente facile, ombelico persistente; buccia spessa; polpa succosa, di sapore semplice. D.O.C. in cui è impiegato il vitigno: Bardolino, Bianco di Custoza, Gambellara, Lessini Durello, Soave.

