

Soave Preview 2018: il Soave verso il GIAHS

Retro-innovazione. Sembra un controsenso, invece è proprio quello che avviene nel Soave: "E' la chiave per interpretare questo momento storico soavese - spiega Viviana Ferrario, ricercatrice del Dipartimento di Geografia, Architettura e Arti dell'Università luav di Venezia -. Non è un neo classicismo, è una nuova consapevolezza di ricerca nella saggezza del passato, dopo gli eccessi della vita contemporanea, però con la visione al futuro, utilizzando la tecnologia che ci può aiutare". La dottoressa Ferrario ha guidato il territorio del Soave, quando ancora nessuno aveva idea di cosa ci fosse da fare, perché nessuno prima in Italia l'aveva mai fatto, ad essere riconosciuto come paesaggio storico rurale. Ora il Soave si candida al patrimonio Globally Important Agricultural Heritage Systems (GIAHS) avviato dalla FAO. Come spiegato durante il convegno che si è tenuto durante Soave Preview, la FAO individua i paesaggi di particolare bellezza e valore storico-culturale, ricchi di biodiversità e mantenuti integri grazie alla continuità di tecniche agricole tradizionali, condivise dall'intera comunità e in grado di fornire sostegno economico. Pensiamo al Soave: nel 1931 per primo ha ottenuto una dichiarazione di tipicità con delimitazione della zona di origine. Da allora poco è cambiato, qui nessuno ha lasciato le campagne per l'industria. Puntare al paesaggio dunque, è un atout: esso è di tutti e possiede un linguaggio universale, noto a chiunque, e non occorre essere degli esperti per capirlo. L'altra grande novità di questa edizione dedicata al cinquantesimo della Doc, è costituita dalle 33 Unità Geografiche Aggiuntive (UGA) individuate e pronte per essere inserite nel disciplinare (in attesa di approvazione al ministero). E' il frutto di un lavoro

di almeno un decennio per valorizzare i singoli Cru, sulla base di specifiche caratteristiche geologiche, pedoclimatiche e storiche. Ricordiamo che i suoli del Soave vanno dal nero basalto e al tufo di chiara origine vulcanica, ai terreni inframmezzati da sedimenti marini, a quelli sabbiosi e calcarei, con zone particolari, come il Cru Castelcerino, dove la matrice calcarea e quella vulcanica coesistono, l'una a ovest e l'altra a est. Leggiamo insieme la carta d'identità di questa terra: 7.000 ettari vitati



quasi esclusivamente a garganega all'interno di un territorio collinare di 12.000 ettari, 50 milioni di bottiglie vendute in 70 Paesi al mondo con una percentuale dell'80%, un fatturato fra i 150 ed 200 milioni di euro, più del 3 per cento del sistema a denominazione italiano ed una produzione molto frazionata, visto che le aziende impegnate sono quasi 3.000, con un'estensione media di poco più di 2 ettari. Ora, a guidare la denominazione, dopo 14 anni di era Stocchetti, è arrivato Sandro Gini, quattordicesima generazione di vignaioli. Gli diamo un caloroso benvenuto e l'augurio di riuscire a compattare le varie anime produttive del Soave in un progetto comune che punti al rialzo. Sandro le idee chiare le ha, uomo di fatti lo è, speriamo che lo seguano. E veniamo all'annata 2017, quella presentata, ma con possibilità di assaggio anche della 2015 e 2016. La produzione (la più scarsa degli ultimi 60 anni) è stata pesantemente condizionata da eventi climatici estremi: una primavera secca, un'estate caldissima ed altrettanto secca, le gelate di fine aprile e alcune circoscrizioni grandinate. Il grande caldo purtroppo si è fatto sentire negli assaggi dei circa sessanta campioni presentati alla cieca. Al momento sono pochi quelli che ci hanno colpito: Pieropan, Gini, La Capuccina, Fornaro, Balestri Valda, Fattori "Runcaris", Dal Cero "Corte Giacobbe". Confidiamo che nel tempo, come è successo per alcuni 2014 (annata penalizzatissima all'inizio), la garganega (che è presente da disciplinare almeno per il 70%, ma spesso è in purezza) tiri fuori le sue qualità. Che sia un'uva che porta a vini longevi ci è stato ancora una volta provato durante una splendida degustazione, che ci ha portato indietro fino al 2004.