

Custoza e altra Garganega a Villa Venier, nel veronese: una realtà da tenere d'occhio nel tempo

Custoza piccola patria del gusto. Tante le ricchezze artistiche - memorabile il suo monumento simbolo, l'Ossario, circondato da vigneti - di paesaggio, di storia e di gusto (le tipiche trippe) da proporre, tanto che Custoza non è più il paese delle sconfitte, ma della vittorie: l'ospitalità, il piacere della convivialità e soprattutto, il suo vino. Non per niente, quando fu riconosciuta la Doc, lo scrittore e giornalista villafranchese Cesare Marchi esclamò, riferendosi alle due sconfitte del 1848 e del 1866 patite proprio su questi colli durante le guerre per l'indipendenza italiana, "Finalmente una vittoria!". La denominazione di origine controllata del Custoza (in origine Bianco di Custoza) venne riconosciuta nel 1971, ma è dalla seconda metà del XIX secolo che la produzione vinicola della zona incomincia ad essere identificata esplicitamente con il nome di Custoza. In omaggio a questo vino il Consorzio di tutela del Custoza ha organizzato un giorno di degustazione nella seicentesca Villa Venier a Sommacampagna nel Veronese, titolato "Custoza e altra Garganega", con trenta produttori e cento vini a base di uva Garganega. Il Custoza è il vino bianco delle colline moreniche posizionate tra la città di Verona e il lago di Garda, disposte ad andamento concentrico e pre-

valentemente dolce, caratterizzate da dislivelli generalmente compresi tra i 50 ed i 100 metri, costituite dai depositi lasciati dai ghiacciai che formarono il vicino lago di Garda, con suoli estremamente variegati e variabili, intervallati da ampie piane ghiaiose. Nominato anche il "Vino delle Dame", per la sua immagine di bianco semplice e bevibile, particolarmente adatto all'aperitivo, è noto per il suo profilo umile, frutto del blend di diversi vitigni. Il vino a denominazione di origine controllata Custoza deve essere infatti ottenuto dalle seguenti uve: Trebbiano toscano 10 - 45%; Garganega 20 - 40%; Trebbianello (biotipo locale del Tocai friulano) 5 - 30%; Bianca Fernanda (clone locale del Cortese) 0 - 30% e poi Malvasia, Riesling Italico, Pinot bianco, Chardonnay e Manzoni Bianco da soli o congiuntamente 0 -

30%. Non esattamente un vino da emozioni, un po' confusionario con quel guazzabuglio di vitigni dal ventaglio fin troppo ampio e spesso disorientante di profumi, stili, gusti. Scarsamente caratteriale, che cerca la piacevolezza per tutti. Eppure, assaggiato dopo anni, come confermato nella degustazione riservata alla stampa a Villa Venier "Custoza Plus", tira fuori stoffa, equilibrio e armonia. Da vino un po' provinciale, senza troppe finezze, il Custoza riesce a diventare un vino che non teme di sfigurare al confronto con altri bianchi. I profumi delicatamente fruttati (frutta bianca e gialla croccante) e floreale, gli accenti di erbe aromatiche e officinali si trasformano con l'invecchiamento in sentori più speziati, dalle note fruttate mature, facendo emergere i caratteri minerali tipici dei suoli morenici come quelli che contraddistinguono l'area di produzione, e un'incredibile sapidità. Memorabile la verticale dell'azienda Albino Piona, in particolare Il Campo del Seleso 2006 e 1999, esperienze gustative di rara integrità e piacevolezza. Altre aziende di cui abbiamo assaggiato qualche vino interessante: Il Pignetto di Bussolengo, Cavalchina di Custoza, Le vigne di San Pietro di Sommacampagna, Tamburino Sardo di Sommacampagna, Monte del Frà di Sommacampagna, Menegotti di Villafranca.

