

Vulcania: ewviva il Soave in 3D

Rivoluzionario e innovativo l'evento "Soave in 3D", con focus sul territorio del Soave e sullo studio di un innovativo metodo d'analisi. Il consueto appuntamento annuale di Vulcania, il forum internazionale sui vini bianchi ottenuti da suoli vulcanici ideato dal Consorzio del Soave, si è sviluppato in una due giorni con visite aziendali, un interessante convegno, degustazioni e la novità dell'anno: una nuova scheda in 3D per degustare questo soave vino che piace sempre di più al consumatore. Ma andiamo con ordine. Partendo dall'innovativo concetto di tridimensionalità nel vino, declinato in origine, stile, valore, con il contributo di Attilio Scienza, docente di viticoltura all'Università di Milano, Antonio Paolini, giornalista ed enogastronomo, Nicola Frasson, responsabile per il Veneto della Guida Vini d'Italia Gambero Rosso, si è affrontato il tema del "vino verità", inteso come un prodotto che appartenga al territorio e che sappia esaltare il legame tra questo e i vitigni originali. Un vino quindi dove lo stile non è schiavo di tecnologie eccessive tanto da snaturarne l'identità. "Heidegger ha sempre fatto il confronto tra psiche e tecnica - ha evidenziato Scienza - sostenendo che quest'ultima, alla fine, ucciderà l'uomo. Lo stesso vale anche nel vino. Si deve fuggire dal pensiero unico, tipico delle guide, perché questo omologa il vino

stesso, facendogli perdere l'identità". Gli fa eco Antonio Paolini: "il modo più sbagliato per sedurre, tanto per le persone quanto per il vino, è quello di darsi uno stile alieno, perché i risultati sono ridicoli e spesso grotteschi. Cambiare stile "in corsa" poi non funziona. E' necessario cercare la coerenza". "Il vino - ha aggiunto Nicola Frasson - deve essere aderente alle caratteristiche stilistiche di quel vitigno. Eppure per un periodo molti produttori hanno scimmiettato stili diversi, esaltati da giornalisti e da enotecari. C'è poi da considerare il fattore stagione e l'aderenza alle caratteristiche climatiche di ogni annata". Un'iniziativa, quella firmata dal Consorzio del Soave, nata sulla scia di una profonda riflessione, e resa possibile dai numeri di una denominazione che negli anni si è rafforzata e consolidata. Forti di un lavoro capillare sul territorio, i vulcanici e instancabili responsabili del consorzio hanno creato anche una nuova tipologia di degustazione. Oltre 250 giornalisti ed operatori di settore, di cui il 30% dall'estero, si sono confrontati con il questo innovativo metodo di valutazione proprio in occasione dell'ultima edizione di Vulcania. Cento Soave top in degustazione divisi nelle tre tipologie, DOC, classico e Superiore sono stati sottoposti al giudizio dei commissari che li hanno valutati in termini di Origine, Stile e Valore. Un approccio



alla degustazione innovativo che per la prima volta non va a premiare gli "eccessi" in termini di colore, profumo e sapore ma va a misurare il legame del vino con il suo territorio premiando identità e tipicità. Terroir, vitigno, metodo e piacere sono infatti solo alcuni dei parametri che per la prima volta vengono inseriti in una scheda di valutazione per un approccio magari non semplice all'inizio, ma sicuramente più intrigante e curioso sia per gli operatori più esperti che per il consumatore che si avvicina al mondo del Soave. Che vino è, come è fatto, quanto mi piace? Sono queste le prime tra domande che chiunque si fa quando ha un calice di vino in mano. La scheda in 3D accompagna il degustatore in questo naturale ed originale processo di conoscenza dove non è la struttura o l'evidenza dei profumi da vincere ma l'interpretazione che ogni azienda dà del proprio terroir.